



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Riesling „pur Mineral“

Region: Franken
Erzeuger: Weingut Rudolf Fürst
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DFR010919

Druckvoll, pur und mineralisch: Wenn der Name eines Rieslings zum Programm wird.

Seit langer Zeit gehört der Riesling „pur mineral“ zu den Klassikern des Hauses Rudolf Fürst. Grundehrlich, klar und so pur wie möglich macht er seinem Namen alle Ehre. Ein großer Teil der Frucht stammt aus dem von Buntsandstein geprägten Bürgstadter Centgrafenberg und ist so etwas wie die Vorlese des Großen Gewächses. Ausgebaut wird der Wein je nach Jahrgang in schwankenden Prozentzahlen im Edelstahl und im großen neutralen Holzfuder. Das Ergebnis ist immer ein rassiger Riesling voller Druck und Energie, aber auch mit viel Cremigkeit und Finesse. Mit jedem Schluck erlebt man schon hier beim Gutswein die Klasse dieses Weinguts und seines Machers Sebastian Fürst, der 2018 im Falstaff zum „Winzer des Jahres“ gekürt wurde.

Der 2019er Jahrgang duftet wie eine Mischung als knackigem Kernobst, Lanolin und zerriebenem nassen Stein samt zwei Spritzern Limette und Zitrone. Das wirkt in der Nase frisch, klar, würzig und belebend. Am Gaumen wird dann die ganze Energie dieses Rieslings offensichtlich. Die Säure ist reif wie auch kristallin und packt unmittelbar zu. Diese Säurestruktur ist das eigentlich Besondere an diesem Jahrgang. Wann hat man, untrennbar vereint, diese Reife und Energie schon mal in dieser Weise erfahren? Begleitet wird sie von einer griffigen Textur, die sich mit etwas Wärme in Cremigkeit auflöst. Auch hier überwiegt knackiges Kernobst, auch hier finden sich die grünen und gelben Zitrusfrüchte samt einem Streifen Zitronenschale. Das ist kraftvoll, druckvoll und – man muss es einfach sagen – pur und mineralisch bis zum letzten Moment.

