

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Centgrafenberg Spätburgunder Großes Gewächs

Region: *Franken*
Erzeuger: *Weingut Rudolf Fürst*

Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *DFR010119*

Die Finesse der Pinot-Noir-Traube

Der Bürgstadter Centgrafenberg ist fest mit der Weingutsgeschichte verbunden und maßgeblicher Faktor für den Erfolg der Fürsts. Paul Fürst baute 1979, gemeinsam mit seiner Frau Monika, das neue Gutsgebäude inmitten des Centgrafenberges. Hier, zwischen den Reben, wollte er zu Hause sein. Doch ahnte er damals wohl kaum, dass ihm diese Rebzeilen internationalen Ruhm bescheren würden. Denn damals waren weder Weingut noch das Churfränkische über die Landesgrenzen hinaus bekannt, und gewiss nicht für herausragende Spätburgunder. Heute sieht die Situation völlig anders aus: „Das ist absolutes Topniveau, nicht nur in Franken. Denn das hat der Erfolg des Weinguts Rudolf Fürst auch mit sich gebracht. Die Weine von Paul und Sebastian sind mittlerweile weltweit gefragt und gesucht. Völlig zurecht, wie wir finden.“ (VINUM)



Mit seinen Buntsandsteinböden zählt der Centgrafenberg zu den besten Lagen für Spätburgunder und hat dank Familie Fürst eine Stellung erreicht, die heute unantastbar und geradezu legendär geworden ist. Paul und Sohn Sebastian haben sich, Burgunder für Burgunder, in die Geschichte des deutschen Weins eingeschrieben. Neben dem Hundsrück und dem Klingenberg Schlossberg präsentiert sich der Centgrafenberg stets als elegantester, feingliedrigster und kühlster Burgunder. Das ist zweifach bemerkenswert, denn Sebastian baut ihn – das Traubenmaterial stammt nahezu ausschließlich von burgundischen Klonen – in 60 bis 70% neuem Holz aus. Doch die Lage absorbiert das Holz geradezu, benötigt es sogar wie keine andere. Auch hier zeigt sich die Exzellenz des 2019er-Jahrgangs, dessen rotfruchtige Aromatik federführend ist. Der Duft, ein Bouquet aus Hagebutten, Herzkirschen, Assam-Tee und etwas Räucherspeck legt sich dunkel und würzig im Glas nieder. Doch am Gaumen wird bereits klar: Alles dreht sich um die Finesse der Pinot-Noir-Traube aus der Bürgstadter Paradelage. Die Frucht ist burgundisch ausgeprägt, über die Maßen elegant. Mokka, etwas Blutorangen und Rosen im Nachhall sorgen für ein wiedererkennbares Aromenprofil. Das Barrique ist noch präsent, die Tannine aber schon in diesem Stadium bestens integriert. Der Spätburgunder vom Centgrafenberg ist und bleibt das prächtige Aushängeschild des Weinguts, der Jahrgang spielt hier nur alljährlich neue Facetten aus. So entstehen Ikonen.