

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



Spätburgunder Tradition

Region: Franken
Erzeuger: Weingut Rudolf Fürst
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DFR010619

Hat hier einfach Tradition: überragender Basis-Spätburgunder!

Anlässlich seiner Auszeichnung zum „Winzer des Jahres 2018“ heißt es im Magazin FALSTAFF über den strahlenden Gewinner: „Sebastian Fürst konnte die Qualität des namhaften Bürgstadter Weinguts nicht nur halten, sondern hat sie auf wundersame Weise sogar gemehrt.“ Und bei „Wein-Plus“ wird es mittlerweile als „eines der besten Weingüter der Welt“ bewertet, was auch daran liegt, dass es durch die Jahrgänge hinweg bei dieser Art von Weingütern eigentlich keine Schwächen mehr gibt. Was auch der Feinschmecker in der jüngsten Ausgabe seines Weinführers „Die 500 besten Winzer 2021“ (wieder einmal) so einschätzt: „Die Kollektion ist geschlossen fantastisch.“



Tatsächlich hat Sebastian – so haben wir den Eindruck – im Einstiegssegment noch einmal an der Qualitätsschraube drehen können, und der Spätburgunder „Tradition“ von 2019 beweist dies erneut auf eindrucksvolle Weise. Im Prinzip wird dieser Pinot Noir wie ein großer Wein behandelt. Die Erträge lagen zu Sebastians Leidwesen deutlich unter 50 Hektoliter pro Hektar: „Gerade hier schmerzt uns der niedrige Ertrag am allermeisten – keine 30 Hektoliter pro Hektar ..., und 40 hatten wir angestrebt.“ Für Sebastian hat es „keinen Sinn, beim Spätburgunder zu schwach einzusteigen“. Das gilt natürlich nicht nur für die Menge, sondern auch für die Qualität der Trauben, die überwiegend aus Bürgstadter Lagen vom eisenhaltigen Buntsandstein stammen, aber auch aus einer Parzelle aus Astheim (Muschelkalk) und zu einem kleinen Teil auch aus Klingenberg. Und ebenso finden hier Trauben aus Vorlesen bzw. aus jüngeren Parzellen der GGLagen Centgrafenberg und Hundsrück Verwendung. Auch wenn die Qualität vor allem natürlich im Weinberg entsteht, so ist es auch der subtile Umgang mit dem richtigen Holz im Ausbau und der langen Reifezeit, die dem „Tradition“ mittlerweile einen gewissen Kultstatus bei unseren Kunden beschert hat.

Allein der Duft ist schon betörend. Der 2019er „Tradition“ zeigt eine wunderbare Verbindung von ätherischwürziger Kirsche (im ersten Moment ein Hauch Em-Eukal, dann immer reintoniger, „süßer“), Blütennoten, „warmes“ Süßholz und zart rauchige Gewürznoten – was mit mehr Luft zunehmend an Intensität, an (fast schon) Druck gewinnt. Am Gaumen wiederholt sich diese Dramaturgie: anfänglich Frucht (jetzt auch Beeren, wieder Kirschen, Blutorange samt Zesten), dann eine feine, aber nachdrückliche

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

„Erdung“, die den Wein immer würziger und kraftvoller erscheinen lässt, dann aber plötzlich „aussetzt“ und eher primärfruchtigen Aromen und floralen Noten (Rose!) die Bühne überlässt. Kaum zu glauben, dass wir es hier mit einem Wein diesseits der magischen 15-Euro-Grenze zu tun haben. Und das von einem Weingut, dass unbestreitbar und unbedingt zu den bedeutendsten Burgunder- Erzeugern (Top 5, Top 3, ganz wie es beliebt) Deutschlands zählt. Wie schon im letzten Jahr (und die Jahre davor): ein Geschenk! Und ganz eindeutig ein Coup de Coeur!