

## Bürgstadter Spätburgunder

Region	Franken
Erzeuger	Weingut Rudolf Fürst - Franken
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DFR010719

### 2019: „Ich habe keinen Jahrgang, mit dem ich ihn vergleichen kann, am ehesten Jahr, die viel Finesse aber trotzdem die

Mit seiner traumhaft expressiven und feingeschliffenen Nase hat uns der Bußrgstadter Spätburgunder von Paul und Sebastian Fußrst bei unserer Jahrgangspröbe in den Bann gezogen. Es ist ein großartiger Vertreter des Buntsandstein-Terroirs, wenn es wie hier, von Meisterhand auf die Flasche gezogen wird. Im Wesentlichen unterscheidet sich der Spätburgunder zum „Tradition“ dadurch, dass hier die noch etwas höherwertigere Selektion der aus Bußrgstadt gelegenen Traubenparzellen eingeht, die zudem ein halbes Jahr mehr im Fass verbringt. Davon ußbrigens nur mit einem Anteil von 25% neuen Fässern. „Viele Parzellen sind hier bereits auf dem Sprung, in unsere Cuvée aus dem Bußrgstadter Berg einzugehen,“ erklärt uns Sebastian. Im burgundischen Kontext wäre das dann so etwas wie ein sehr nobler Villages, der eigentlich ußberwiegend aus Premier-Cru-Anlagen stammt. Rosenblätter und Veilchen vermischen sich hier mit einer roten Frucht (Herzkirschen, Erdbeeren), unterlegt von feiner Wußrze und Mineralität. Dieser Ortswein ist derartig charmant, dass man diesem feinen Pinot-Duft nur erliegen kann. Am Gaumen setzt sich die Aromatik des Bouquets eins zu eins fort, tritt nur mit mehr Nachdruck auf. Die Tannine sind fein, erzeugen Druck am Gaumen und schieben die feine rote Frucht mit etwas Unterholz ußber den Gaumen. Dabei ist der vermeintliche Ortswein von beachtlicher Länge und Feinheit im Abgang. Der Ausbau im Holz ußber 18 Monate verleiht dem Wein Tiefe, ohne ihm seine noble Fruchtigkeit in der Jugend zu rauben. Dieser Vertreter besitzt im



Vergleich zum „Tradition“ einen tieferen mineralischen Kern, wirkt noch griffiger und obwohl er bereits eine Qualitätsstufe drüber spielt, geht ihm niemals die Feinheit abhanden. Ein höchst gelungener Spätburgunder, der voll und ganz der weltberühmten und markanten Stilistik des Hauses entspricht. Top-Tipp!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt etwa 2022 bis 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555