



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

## Bürgstadter Spätburgunder

Region: Franken  
Erzeuger: Weingut Rudolf Fürst  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: 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 nötige Reife hatten.“ – Sebastian Fürst**

Mit seiner traumhaft expressiven und feingeschliffenen Nase hat uns der Bürgstadter Spätburgunder von Paul und Sebastian Fürst bei unserer Jahrgangsprobe 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 Bürgstadt gelegenen Traubenparzellen eingeht, die zudem ein halbes Jahr mehr im Fass verbringt. Davon übrigens nur mit einem Anteil von 25% neuen Fässern. „Viele Parzellen sind hier bereits auf dem Sprung, in unsere Cuvée aus dem Bürgstadter Berg einzugehen,“ erklärt uns Sebastian. Im burgundischen Kontext wäre das dann so etwas wie ein sehr nobler Villages, der eigentlich überwiegend aus Premier-Cru-Anlagen stammt. Rosenblätter und Veilchen vermischen sich hier mit einer roten Frucht (Herzkirschen, Erdbeeren), unterlegt von feiner Würze 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 über den Gaumen. Dabei ist der vermeintliche Ortswein von beachtlicher Länge und Feinheit im Abgang. Der Ausbau im Holz über 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!

