

Spätburgunder Tradition

Region	Franken
Erzeuger	Weingut Rudolf Fürst - Franken
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DFR010620

Hat hier einfach Tradition: **u**berberragender Basis-Spätburgunder!

Anlässlich seiner Auszeichnung zum „Winzer des Jahres 2018“ heißt es im Magazin Falstaff **u**ber 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 2022“ (wieder einmal) so einschätzt: „Die gesamte Kollektion ist herausragend, für Franken und Deutschland.“ Tatsächlich hat Sebastian – so haben wir den Eindruck – im Einstiegssegment noch einmal an der Qualitätsschraube drehen können, und der Spätburgunder „Tradition“ von 2020 beweist dies erneut auf eindrucksvolle Weise. Im Prinzip wird dieser Pinot Noir wie ein großer Wein behandelt. 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 **u**berwiegend 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 GG-Lagen 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 „Tradition“ von 2020 zeigt eine wunderbare Verbindung von ätherischwürziger Kirsche (im ersten Moment ein Hauch Em-Eukal, dann immer reintoniger, „sußer“), Blütennoten, „warmes“ Sußholz 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 nachdruckliche „Erdung“, die den Wein immer würziger und kraftvoller erscheinen lässt (die präsenten, wunderbar strukturierenden Tannine tun ein Übriges), 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 noch sehr nahe an der magischen 15-Euro-Grenze zu tun haben. Und das von einem Weingut, das 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 im Sinne einer lieb gewonnenen Tradition ganz eindeutig: Coup de Coeur!

Trinkempfehlung: Ab sofort mit Genuss und bis sicherlich 2029+.

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

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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