



Weisser Burgunder R

Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst

Herausragend mit burgundischer Klasse

Beschreibung:

Paul und Sebastian Fürst sind nicht nur was Rotwein betrifft absolute Ausnahmeköner, auch die Weine aus den weißen Rebsorten Chardonnay und Weißburgunder gelingen den beiden hervorragend. Der Trauben für den Weißburgunder R stammen aus der Grand-Cru-Lage Centgrafenberg, die im östlichsten Teil des Bürgstadter Berges liegt, da wo der Boden etwas gehaltvoller ist. Eingebettet in einen Talkessel profitieren die Reben hier im Schutze der Mittelgebirge Odenwald und Spessart von einem mild-warmen Mikroklima und bringen Weine hervor, die niemals opulent und üppig, sondern stets filigran, mineralisch und finessenreich sind. Der Ausbau erfolgt nach burgundischem Vorbild, die schonende Verarbeitung ist der Schlüssel zum Erfolg – nach der Ernte werden die Früchte leicht mit den Füßen angequetscht, bevor der Most im kleinen Eichenfass vergoren wird und der Wein anschließend noch mindestens 16 Monate auf der Vollhefe verfeinert wird.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Rudolf Fürst
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0825519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder R

Centgrafenberg
Weingut Rudolf Fürst

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 94/100
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.