



## Frühburgunder R trocken

Weingut Rudolf Fürst

Der würzige Bruder des Pinot Noir

**Beschreibung:**

Die Trauben der eher selten angebaute Rebsorte Frühburgunder sind kleinbeeriger als die des Spätburgunders und bringen in den Weinbergen der Familie Fürst nur minimale Erträge hervor. Die Früchte für den „R“ stammen aus der besten Parzelle der Renommierlage Centgrafenberg und sind die Basis für einen aromatisch vielschichtigen, herrlich würzigen Burgunder mit dunkelbeeriger Frucht, leicht rauchigem Charakter und feinen Nuancen von Zartbitterschokolade.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Temperatur:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Frühburgunder

**Artikelnummer:** 1062221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Frühburgunder R trocken

Weingut Rudolf Fürst

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Frühburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.