



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst

Lagencharakter pur

Beschreibung:

Dieser Spätburgunder aus der Bürgstadter GG-Lage Centgrafenberg ist der zeitlose Rotwein-Klassiker von Paul und Sebastian Fürst – seit Langem schon von exzellenter Qualität wird er jedes Jahr noch ein bisschen feiner. Ein großer und äußerst eleganter Pinot, intensiv und filigran, kühl und kraftvoll zugleich, von einem ganz besonderen Weinberg mit bis zu 40 Prozent Hangneigung. Die Böden bestehen aus rotem Sandstein, der von verschiedenen Verwitterungsstufen geprägt ist. Zudem ist der Untergrund stark eisenhaltig, wodurch er sich vor allem für den Anbau der Burgundersorten eignet und den Weinen im Geschmack einen unverwechselbaren Stempel des Terroirs aufdrückt.

Degustationsnotiz:

Ultrafeiner, kühl-mineralischer Duft mit erdigen Noten, dazu rote und teilweise auch schwarze Beeren, zarte Tabakanklänge, Kräuter und dezente Holznuancen. Im Mund dann dicht und fest gewirkt, zugleich präzise. Feine, saftige und reife Pinot-Frucht mit Wildkräutern. Recht nachhaltiger, unglaublich geschliffener Spätburgunder mit bestens integriertem Tannin, animierender Säure und feiner Lagenmineralität. Vereint gekonnt Kraft und Spannung. Ein Wein mit großzügiger Frucht und geschmacklicher Tiefe, der sich jetzt wunderschön offen präsentiert, aber noch großartiges Potenzial mitbringt.

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Centgrafenberg

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0576023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Centgrafenberg

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.