



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Hundsrück GG, Weingut Rudolf Fürst

Das rote Aushängeschild von Fürst

Beschreibung:

Bereits im Jahr 1525 wurde die Lage Hundsrück erstmals urkundlich erwähnt – es ist eine kleine, steile Nachbarlage des berühmten Centgrafenberg. Mit der 2010 erfolgten Wiedereintragung dieses historisch wertvollen Weinbergs wurde ein Stück fränkische Geschichte neu zum Leben erweckt. Der Hundsrück ist eine reine Südlage mit bis zu 40 Prozent Hangneigung und Böden aus Verwitterungsschichten des eisenhaltigen roten Felsens. Die Erdaufage ist nur sehr dünn und äußerst steinreich – dadurch ist sie leicht erwärmbar, gut durchlüftet und ermöglicht optimalen Wasserabzug. Dank dieser exzellenten Terroirbedingungen und einer außergewöhnlichen hohen Stockdichte entsteht hier ein intensiver Spätburgunder-Cru mit nobel duftendem Bouquet, kühler Kraft und großer Nachhaltigkeit am Gaumen.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Hundsrück GG
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0927724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Hundsrück GG

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.