



## 2020 Spätburgunder trocken

VDP.Grosses Gewächs, 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.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                          |
| <b>Region:</b>        | Franken                              |
| <b>Produzent:</b>     | Rudolf Fürst                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 96/100, James Suckling 95/100 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                               |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0576020                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Spätburgunder trocken**

VDP.Grosses Gewächs  
Centgrafenberg  
Weingut Rudolf Fürst

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                                                                           |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 96/100, James Suckling 95/100                                                                                                                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |