

WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL 2023



Fürst, Rudolf, Franken

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Weiße Blüten
Gelbe Pflaume
Weißbrot
Gelber Apfel
Quitte
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100