

SILVANER TROCKEN PUR MINERAL 2019

WEINGUT RUDOLF FÜRST



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
sehr helles Strohgelb
-



Intensität
Komplexität

mittel -
mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur
Trinken bis

harmonisch
typisch
sehr gut
8 bis 10 °C
2025



ANBAUGEBIET: FRANKEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: SILVANER

WEINTYP: SAFTIG-WEICH

PREIS: 10,80 €

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
BIRNE ◀
STROH ◀
QUITTE ◀
STEIN ◀



sushi & Co., gehaltvolle Salate,
Spargelgerichte, Frischkäse,
Weichkäse aus Ziegen- /
Schafsmilch

WINZER

Seit 1638 betreibt die Familie Fürst ganz im Westen des Frankenlandes zwischen Spessart und Odenwald Weinbau. 1979 errichteten Monika und Paul Fürst ihr Gutsgebäude, nachdem Paul den Betrieb vom früh verstorbenen Vater Rudolf im Alter von 21 Jahren übernommen hatte. Die warmen, eisenhaltigen Böden des Centgrafenbergs eignen sich hervorragend für Spätburgundertrauben, so überrascht es nicht, dass 40% der gesamten Rebfläche damit bestockt sind. Aber auch die "pur mineral" - Rieslinge und Sylvaner überzeugen mit moderatem Alkohol, Reintönigkeit, und Eleganz. Seit 2012 gehört sogar eine neue Lage zum Repertoire: Der rückwirkend klassifizierte Handstück - eine der Toplagen des Centgrafenberges. In den letzten Jahren wurde immer mehr in die Qualität investiert. Naturgemäße Bewirtschaftung der Weinberge, reduzierte Erträge, aufwendige Laubarbeiten, gestaffelte und selektive Traubenlese und im Keller schonender Weinausbau mit langer Holzfasslagerung sind die Garanten für die Substanz der Weine.