FRÜHBURGUNDER „R“ 2021

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

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2040
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Frühburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100