WEISSER BURGUNDER "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

AROMEN

Weißer Pfirsich
Ananas
Gelber Apfel
Gruene Birne
Eukalyptus
Stein

STIL

finessenreich
milde Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

perfektes Geschenk
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

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	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100