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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Weiße Blüten
Gelbe Pflaume
Weißbrot
Gelber Apfel
Quitte
Stein

STIL

leicht erfrischende Säure trocken

ANLASS

für jeden Tag auf der Terrasse Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Pinot Blanc / Weißer
Rebsorten
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes

BEWERTUNG

Lagerung

FÜRST

WEISSER BURGUNDER pur mineral einfach geniessen

90/100

Holzfass