

# SILVANER PUR MINERAL 2024



Fürst, Rudolf, Franken

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Limette  
Grüner Apfel  
Weißer Pfeffer  
Quitte  
Kräuter  
Stein

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Silvaner

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
Edelstahltank

Lagerung

## BEWERTUNG

einfach genießen

86/100

Der Silvaner pur mineral 2024 vom Weingut Rudolf Fürst ist ein präziser VDP-Gutswein, der mit klarer Struktur und animierender Frische das mineralische Terroir Frankens eindrucksvoll zum Ausdruck bringt. Auf kalk- und muschelkalkreichen Böden am Bürgstadter Hundsruck gewachsen, umschmeichelt er mit puristischer Präzision und bodenständiger Eleganz.

Nach der selektiven Handlese erfolgt der Ausbau komplett im Edelstahltank, um die typischen Silvaner-Aromen ungestört zur Geltung kommen zu lassen. Die Vorgehensweise unterstreicht den charaktervollen, puristischen Stil, für den Rudolf Fürsts Gutsweine stehen.

Im Glas leuchtet der Silvaner pur mineral 2024 zitronengelb. In der Nase finden sich Aromen von grünem Apfel, Zitrus (Limette, Zitrone) und zarten Kräutern, begleitet von einem feinen Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen überzeugt er mit animierender, rassiger Säure, schlanker Frucht und deutlichem Mineralton – der Abgang wirkt würzig und salzig, mit bleibender Klarheit.

Der Silvaner pur mineral 2024 ist idealer Begleiter zu Spargelgerichten, Kräuterrisotto, leichten Geflügel- oder vegetarischen Speisen – und ein stilvoller Einstieg in die Welt der Franken-Silvaner.