

# 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, Kräuterfisch, leichten Geflügel- oder vegetarischen Speisen – und ein stilvoller Einstieg in die Welt der Franken-Silvaner.

# WEINGUT RUDOLF FÜRST

Seit 2018 leitet Sebastian Fürst mit seiner Frau Isabell das Weingut Rudolf Fürst bei Bürgstadt im fränkischen Mainviereck. Nach seiner Lehrzeit im Burgund, Elsass, Spanien und Südafrika kam er 2007 zurück und hat mit seinem Vater Paul weiter daran gearbeitet, die Weine permanent zu verbessern. Und zu dieser Zeit waren die Weine ja bereits außerordentlich gut. Denn Paul Fürst ist ein Vorreiter für feine Spätburgunder großer Qualität im Stile des Burgunds. Er hat das Weingut 1979 von seinem Vater als Betrieb mit Mischwirtschaft und 1,5 Hektar Weinbergen übernommen. In den folgenden Jahrzehnten hat er es dann mit seiner Frau Monika auf stolze 21 Hektar erweitert. Dabei haben sie aber nie die Qualität aus den Augen verloren. Ganz im Gegenteil!

## Warum wir Fürst im Programm haben

Fürst gehört für uns in die Top 5 der deutschen Erzeuger für Spätburgunder. Filigranität, Spannung und Frische, statt Opulenz, Reife und Holz findet man in den Spätburgundern vom Einstiegswein (Spätburgunder Tradition) bis zum raren Topwein mit Weltformat (Spätburgunder VDP.Grosses Gewächs Hundsrück). Aber auch die Weißweine sind überragend, sodass wir Sebastians und Paul Fürsts Weine auf keinen Fall missen wollen.

## Die Weine

Das Weingut Rudolf Fürst steht in erster Linie für Spätburgunder! Der VDP.Gutswein Spätburgunder Tradition überzeugt bereits mit frischer, würziger Frucht und feiner Reife. Die Kollektion steigert sich kontinuierlich über die Ortsweine Klingenberg und Bürgstadter zu der Ersten Lage Berg und den außerordentlich faszinierenden Grossen Gewächsen Centgrafenberg, Hundsrück und Schlossberg. Gleich mehrere Weine von Sebastian zählen zu den besten Spätburgundern Deutschlands.

Vom Exoten Frühburgunder gibt es bei Fürst gleich zwei Weine zu finden. Frühburgunder "R" (Centgrafenberg) und Frühburgunder Bürgstadter Berg Erste Lage. Die einzigartige Rebsorte fällt intensiver und vollmundiger als Spätburgunder aus. Und hier lässt sich erfahren, zu welcher Größe die aufwändig zu pflegende Rebsorte fähig ist.

Die weißen Pur Mineral Weine bieten anspruchsvolles Trinkvergnügen! Riesling, Silvaner und Weißburgunder Pur Mineral sind trocken, mineralisch und elegant! Wie beim Spätburgunder steigern sie sich Riesling über die Erste Lage bis hin zum beeindruckenden VDP.Grosses Gewächs Centgrafenberg.

Ein besonders gutes Händchen hat das Team vom Weingut Fürst auch für Weißburgunder und Chardonnay der Extraklasse.

Ortswein, VDP.Erste Lage und die Reserveweine „R“ sind wiederum stimmig und absolut hochklassig. Die „R“ Weine entsprechen intern den VDP.Grossen Gewächsen, da in Franken Chardonnay und Weißburgunder noch nicht als solche zugelassen sind.

## Weinberg & Keller

Churfranken ist eine kleine Weinregion im Mainviereck, ganz im Westen des Weinanbaugebietes Franken. Die Landschaft ist geprägt durch seine roten, eisenhaltigen Felsen, den unter Denkmalschutz stehenden Trockenmauern und das besonders milde Mikroklima. Auf den eisenhaltigen Sandsteinböden wachsen die Spätburgunder mit teils sehr geringen Erträgen. Auf Buntsandstein gedeiht Riesling, und karger Muschelkalk prägt die Böden für die Chardonnay in der Nähe von Würzburg. Die Böden und das Mikroklima bestimmen also den Charakter der Weine im Weingut Rudolf Fürst. Um dies zu unterstützen, arbeiten Sebastian und Paul Fürst seit langem biologisch und wenden auch manche biodynamischen Praktiken an. Inzwischen verfügen die beiden auch über herrliche alte Reben, die Paul vor Jahrzehnten bereits sehr eng gepflanzt hat. Auffällig ist auch, dass sich die Laubwand viel näher am Boden befindet als es sonst in Deutschland üblich ist. Die Ähnlichkeiten zum großen Burgund sind nicht zu übersehen. Geringe Erträge und eine strenge Selektion sind selbstverständlich und weitere Bausteine, um die verzaubernden Qualitäten zu erzielen.

Im Keller wird auf traditionelles und langsames Arbeiten gesetzt. Die Spätburgunder gären soweit möglich mit den ganzen Trauben in offenen Holzbottichen. Auf Filtration und Schönung wird verzichtet. Der Einsatz von Schwefel fällt minimal aus. Gelagert werden die Spätburgunder ein bis eineinhalb Jahre in gebrauchten und teils auch neuen Barriquefässern.

Der Ausbau in Holz ist bei Fürst aber nicht nur den Rotweinen vorbehalten. Auch bei ihren Weißen setzen Vater und Sohn auf die Mischung von großen und kleinen Fässern in Verbindung mit einer Lagerung in Edelstahl.