CHARDONNAY ASTHEIMER 2023

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Grand-Cru-Lage Karthäuser

WEINBEREITUNG

Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dauer Hefelager	12 Monate

AROMEN

Grapefruit
Reife Birne
Aprikose
Weiße Blüte
Brioche
Haselnuss
Kieselstein

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

milde Säure
feine Holznote
trocken

Der Astheimer Chardonnay 2023 vom Weingut Rudolf Fürst ist ein eleganter VDP-Ortswein, der die mineralische Klarheit und burgundische Finesse des Astheimer Terroirs eindrucksvoll widerspiegelt. Die Trauben stammen aus der als Grand Cru eingestuften Lage Karthäuser, deren helle Muschelkalkböden mit lehmigem Schwemmsand zu den besten Chardonnay-Standorten Frankens zählen. Die Reben stehen im Volkacher Mainbogen, einem der spannendsten Terroirs der Region.

Nach der selektiven Handlese wird der Wein über zwölf Monate hinweg größtenteils in burgundischen Barriques und 500-Liter-Tonneaux ausgebaut, etwa 20% davon in neuem Holz. Anschließend wird er mitsamt seiner Feinhefe in den Edelstahltank umgezogen, wo er weitere Monate reift – eine Ausbaumethode, die Struktur und Frische harmonisch vereint.

Im Glas zeigt sich der Astheimer Chardonnay in einem strahlenden Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von gelbem Apfel, reifer Birne und Zitrusfrüchten, begleitet von feinen floralen Noten und einem Hauch von Haselnuss und heller Röstaromatik. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und cremig, mit feiner Textur, lebendiger Säure und klarer mineralischer Prägung. Der Abgang ist elegant, leicht salzig und nachhaltig.

Der Astheimer Chardonnay 2023 passt hervorragend zu geräuchertem Fisch, cremigen Pastagerichten mit Gemüse, gebratenem Geflügel oder reifen Hartkäsesorten – ein charmanter Weißwein, der die Burgunder-Tradition Frankens modern interpretiert.

WEINGUT RUDOLF FÜRST

deutsche Spitzenweine mit burgundischem Einfluss



Seidig, kühl, von feiner Würze: Fürst ist bekannt für seine filigranen Spätburgunder und charakterstarken Weißweine, insbesondere Riesling und Weißburgunder. Hinter den deutschen Spitzenerzeugnissen steht eine Familie aus dem westlichsten Franken: 1979 stellen Paul und Monika Fürst den kleinen Mischbetrieb des Vaters ganz auf Wein um. Heute gehört das namhafte Weingut Rudolf Fürst in Bürgstadt zu den Top 5 in Deutschland und wird seit 2018 von Sebastian in dritter Generation geführt, nach Lehrjahren im Burgund, Elsass und am Kap.

In Bürgstadt, im westlichsten Winkel Frankens zwischen Spessart und Odenwald, baute Pauls Vater Rudolf noch Tabak und Wein an. 1979 übernahmen Paul und Monika Fürst diesen kleinen Mischbetrieb mit gerade einmal anderthalb Hektar Reben und richteten ihn ganz auf Wein aus. Heute bewirtschaftet die Familie 21 Hektar, davon über 60 Prozent Spätburgunder. Die roten, eisenhaltigen Buntsandsteinböden und das milde Klima im Talkessel von Miltenberg prägen ihre Weine bis heute.

Paul suchte schon früh den Austausch mit Pinot-Erzeugern im Burgund und in der Bündner Herrschaft, seit 1989 zählten seine Spätburgunder zur deutschen Spitze. Sohn Sebastian kam 2007 dazu, nach dem Studium in Geisenheim und Praktika im Burgund, im Elsass, in Spanien und in Südafrika. Seit 2018 führt er das Weingut mit seiner Frau Isabell, während Paul weiter mitarbeitet. Beide vergären die Rotweine oft mit ganzen Trauben und lassen sie danach lange im burgundischen Stückfass reifen.

Warum Weingut Fürst?

Fürst zählt für uns zu den besten deutschen Erzeugern von Spätburgunder, und das aus einem klaren Grund: Sebastian und Paul setzen auf Filigranität und kühle Frische statt auf Opulenz und Holzdominanz. Das gilt vom Gutswein bis zu den Großen Gewächsen aus Bürgstadt und Klingenberg. Dieselbe überragende Handschrift tragen die Weißweine: Weißburgunder und Chardonnay gehören Jahr für Jahr zu den feinsten ihrer Art, und auch der Riesling drängt nach vorn. Wer verstehen möchte, was deutscher Spätburgunder mittlerweile kann, kommt an Fürst nicht vorbei.

Die Weine

Bei den Weißweinen eröffnet die **pur mineral-Linie** mit **Silvaner, Riesling und Weißem Burgunder**, alle trocken und auf Trinfluss ausgerichtet, mit einer rassigen, fast salzigen Note aus den roten Böden. Der **Chardonnay Astheimer** wächst auf Muschelkalk bei Volkach und bringt mehr Schmelz und eine feine Kräuternote mit. Der **Spätburgunder Tradition** fällt saftig und unkompliziert aus, mit feiner, würziger Frucht. Dagegen wirkt der **Spätburgunder Klingenberger** feuriger, der **Spätburgunder Bürgstadter** kühler und straffer.

Die Ersten Lagen setzen noch einen drauf: Der **Weiße Burgunder Bürgstadter Berg** und der **Chardonnay Bürgstadter Berg** gewinnen an Dichte und Länge, ohne je breit zu werden. **Weißer Burgunder R** und **Chardonnay R** bilden die Reserveweine, dazu der dunkle, würzige **Frühburgunder R**, alle letztlich auf dem Niveau eines Großen Gewächses und entsprechend lange im Holz gereift. Der **Riesling Centgrafenberg** bringt die kristalline Art der roten Böden auf den Punkt, mit Salz und ordentlich Zug im Nachhall. Der **Spätburgunder Bürgstadter Berg** wächst im steilen Terrassenweinberg und gibt sich schon hier seidig und tief. Die drei Großen Gewächse bilden die Spitze: **Centgrafenberg** zeigt sich anmutig und ausgewogen, **Schlossberg** aus Klingenberg feuriger und würziger, **Hundsrück** majestätisch, mit dunkler Würze und dem längsten Nachhall der Kollektion.

Weinberg und Keller

Die roten, eisenhaltigen Buntsandsteinböden rund um Bürgstadt und Klingenberg geben den Spätburgundern ihre Würze, während der Chardonnay auf Muschelkalk bei Volkach wächst. Sebastian und Paul pflanzen extrem dicht, bis zu 16.000 Reben je Hektar, und lassen die Laubwand auffällig bodennah. Die Wärme der Steine und sehr niedrige Erträge bringen kleine, konzentrierte Beeren hervor, die Grundlage für seidige, frische Spätburgunder mit kühlem Kern. Sie düngen nur mit eigenem Kompost und begrünen die Zeilen, ganz ohne Herbizide. Die Lese erfolgt von Hand, gestaffelt und streng selektiert. Im Keller bleibt die Technik bewusst zurückhaltend: Die Rotweine vergären offen in großen Holzbottichen, oft mit ganzen Trauben, und kommen danach in die Korbpresse. Dank des langen Hefekontakts klären sie sich von allein, reifen 13 bis 18 Monate im burgundischen Stückfass und wandern unfiltriert in die Flasche. Die Weißweine reifen in großen und kleinen Holzfässern sowie im Edelstahl.

Winzer	Sebastian Fürst
Ort	Bürgstadt
Weinberg	naturnah
Keller	sponane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen Holzfässern
Größe	21 Hektar, 120.000 Flaschen