

CHARDONNAY "R" 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

AROMEN

Gelber Apfel
Weißer Pfirsich
Quitte
Grapefruit
Weiße Blüten
Brioche
Kräuter
Feuerstein
Stein

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Grand-Cru-Lage
Karthäuser
20 Jahre

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils neues
Barriquefass
1.000 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen
Falstaff

95/100
96/100

Der Chardonnay "R" 2023 vom Weingut Rudolf Fürst ist ein kraftvoller und zugleich eleganter VDP.Ortswein, der intensives Burgund-Gefühl mit der mineralisch-klaaren Handschrift des fränkischen Terroirs verbindet. Die Trauben stammen aus der renommierten Grand-Cru-Lage Astheimer Karthäuser, aus jenen Parzellen, die seit 20 Jahren mit französischen Burgunder-Klonen bepflanzt sind – ein seltener und ausgewogener Standort für tiefgründige Chardonnay-Qualität.

Nach der Handlese erfolgt eine sanfte Ganztraubenpressung, gefolgt von spontaner Gärung und rund 16 Monaten Ausbau auf der Vollhefe. Die Reifung findet teils in neuen, teils in gebrauchten französischen Barriques statt – im Anschluss vereint der Wein Frische und Präzision durch zusätzliche Klärung und Reifung im Edelstahltank.

Im Glas leuchtet der Chardonnay "R" 2023 in strahlendem Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. In der Nase verbinden sich Aromen von gelbem Pfirsich, Limette, weißen Blüten und feiner Holzwürze, ergänzt durch eine präzente mineralische Unterlage. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, mit dichter Textur, präziser Säure und elegant eingebundenem Holz – der Abgang ist langanhaltend, salzig-mineralisch und komplex.

Der Chardonnay "R" ist ein exzellenter Begleiter zu geröstetem Wurzelgemüse, cremigem Geflügel oder feinen Fischvariationen und zeigt eindrucksvoll, wie burgundische Chardonnay-Präzision in Franken höchste Profilstärke entfaltet.

WEINGUT RUDOLF FÜRST

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 das 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 Klingengerger** feuriger, der **Spätburgunder Bürgstadter** kühler und straffer.

Die Ersten Lagen setzen noch einen drauf: Der **Weißer 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 ordentlichem 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 & 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.