# SPÄTBURGUNDER BÜRGSTADTER 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** Pinot Noir / Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

**Lagerung** gebrauchtes Barriquefass

## AROMEN

Waldbeere
Erdbeere
Himbeere
Rauch
Feuchtes Laub
Nasse Erde
Geräuchertes

## ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
12 bis 14°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

Der Bürgstadter Spätburgunder 2023 vom Weingut Rudolf Fürst ist ein eleganter Gutswein, der die burgundische Stilistik mit der klaren Frische fränkischer Buntsandstein-Terroirs verbindet. Die Reben stammen von 30–40 Jahre alten Anlagen in ausgewählten Parzellen im Bürgstadter Berg, ergänzt durch jüngere Reben aus Grands Crus-Lagen – eine gelungene Verbindung zwischen Herkunft und Struktur.
Nach der selektiven Handlese erfolgt die spontane Vergärung mit etwa 30% Rappenanteil. Rund 16 Monate reift der Wein in gebrauchten burgundischen Barriques – komplett ohne neues Holz – was ihm eleganten Tiefgang verleiht, während die kühle Maischeführung für Frische sorgt.
Im Glas leuchtet der Bürgstadter Spätburgunder 2023 in mittlerem Rubinrot. In der Nase treten Aromen roter Beeren wie Sauerkirsche, Himbeere und Walderdbeere hervor, untermalt von floralen Noten und röstigen Untertönen. Am Gaumen wirkt er leichtfüßig und präzise, mit lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und einem würzigen, saftig-mineralischen Nachhall – ein kühler und zugleich kunstvoll geführter Pinot Noir.
Der Bürgstadter Spätburgunder 2023 passt hervorragend zu gegrilltem Wild, geschmortem Geflügel, Pasta mit feinen Saucen oder reifen Hartkäsesorten – ein vibrierender Wein mit viel Ausdruck und feiner Fruchtigkeit.

# 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 |