

SPÄTBURGUNDER KLINGENBERGER 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

Waldbeere
Rote Kirsche
Erdbeere
Himbeere
Laub
Rauch
Gewürznelke
Nasse Erde

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



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder
Junge Reben der
Grossen Gewächs-Lage
Schlossberg

WEINBEREITUNG

Lagerung

teils neues
Barriquefass

BEWERTUNG

Falstaff

96/100

Der Klingenberger Spätburgunder 2023 vom Weingut Rudolf Fürst ist ein seidiger, feiner Ortswein, der burgundische Stilistik mit der charaktervollen Felsenlage am Klingenberger Schlossberg verbindet. Die Parzellen des renommierten GGX-Standorts Schlossberg am Main bieten extrem steinigen, rotverwitterten Buntsandstein-Untergrund auf terrasierten Höhen – ideale Voraussetzungen für eleganten Pinot Noir.

Nach der selektiven Handlese erfolgt die Maischegärung im burgundischen Stil: mit etwa 60% ganzer Beeren und einer speziellen Vormazeration. Dabei kommen Kühlplatten zum Einsatz, mit denen die Trauben behutsam temperiert werden, um die Gärung zu verzögern. Erst nach mehreren Tagen beginnt die Gärung mit teilweiser Unterstoßung, was eine feine Balance aus Frische und Komplexität schafft. Im Anschluss reift der Wein 16 Monate in burgundischen Barriques (228l), 15 bis 20 Prozent davon neues Holz und damit der höchste Neuholzanteil der Fürst'schen Ortsweine.

Im Glas zeigt sich der Klingenberger Spätburgunder 2023 in mittlerem Rubinrot. Die Nase bietet Aromen von roten Beeren, wie Sauerkirsche, Herzkirsche und Himbeere, dazu florale Noten, dezente Gewürze und eine feine Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt er sich seidig, intensiv und vielschichtig, getragen von lebendiger Säure und eleganten, reifen Tanninen. Der Abgang ist würzig und mineralisch, mit einem saftigen, präzisen Finish.

Der Klingenberger Spätburgunder 2023 eignet sich hervorragend zu geschmortem Geflügel, gebratenem Wild, Wildgeflügel oder kann auch solo genossen werden – ein eleganter Spätburgunder, der die Felsenlage Schlossberg auf einzigartige Weise ins Glas bringt.

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 verzückenden 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.