

FRÜHBURGUNDER „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 |

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2040
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Frühburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100