

# WEISSE BURGUNDER PUR MINERAL 2024



Fürst, Rudolf, Franken

## GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Weiße Blüten  
Grapefruit  
Gelbe Pflaume  
Gelber Apfel  
Weißbrot  
Quitte  
Stein

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

## ANLASS

für jeden Tag  
auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

### Biolog. Säureabbau Lagerung

90/100

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

