WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL 2024



Fürst, Rudolf, Franken

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit Weiße Blüten Gelbe Pflaume Weißbrot Gelber Apfel Ouitte 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

Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Rebsorten Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt großes gebrauchtes Lagerung

BEWERTUNG

FÜRST

WEISSER BURGUNDER pur mineral

einfach geniessen

90/100

Holzfass