

VINUNIC

BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER 2023

Art. nr 90543

Pris 359 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Rudolf Fürst

Ursprung Franken, Tyskland

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och något blommig doft med inslag av jordgubbar, körsbär, hallon, plommon, lakrits, örter och kryddor. Smakrik, komplex, elegant smak med en välbalanserad fruktsyra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades i september. Traditionell vinifiering som i Bourgogne i öppna kar. Vinet har lagrats 18 månader i 228L ekfat.

Passar till Serveras vid 15-16°C till lättare maträtter av fågel, fläsk eller lamm, exempelvis svamptoast med smörstekta kantareller, schalottenlök, persilja och lagrad hårdost, rosastekt krispigt ankbröst med körsbärssky, rostad rotselleri och smörstekta svamp eller örtstekta lammracks med vitlök, krämig potatisgratäng och haricots verts. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 18-24 månaders Comté, Tomme de Savoie eller en mild Gruyère. Lufta gärna vinet 30-60 minuter före servering och servera i större vinkupor.

Omdömen

Wine Advocate 94p

Deep, intense and coolish as well as savory aromas on the complex and layered, very elegant and pretty unique nose opens Fürst's 2023 Spätburgunder Bürgstadter that shows ripe dark cherry and dark berry aromas intertwined with earthy and toasty notes. Less sweet and charming compared to the Klingenberger, the Bürgstadter is very dense, round and likewise juicy on the palate but also tightly and persistently structured, developing an intense, very sustainable and aromatic as well as saline and tensioned, if not dramatic finish. This is one of the finest and most complex village wines in all of Germany, and its finish is spectacular in its seriously structured intensity. Drink Date: 2025 - 2045