



Der Klingenger Schlossberg

Fränkisches Rotweinland Schlagkräftiges Trio

von Dr. Stefan Krimm

Fränkisches Rotweinland, das war über Jahrhunderte gleichbedeutend mit Klingenberg. Dort sollten nach einem Vers des Barockdichters Erasmus Widmann neben dem Würzburger Stein und Bacharach am Rhein die besten deutschen Weine wachsen. Nach dem Zweiten Weltkrieg, genauer seit der Wirtschaftswunderzeit, die viele tüchtige junge Leute aus den mühsam zu bestellenden steilen Weinbergen mit ihren 180 Kilometer langen Trockenmauern auf bequemere Arbeitsplätze abzog, ging es dann allerdings langsam bergab. Der gute Ruf blieb noch eine Weile, aber die Qualität hielt damit nicht mehr ganz Schritt.

Der 2010 erfolgte Verkauf des früher alles beherrschenden Städtischen Weinguts, das zwar über die grandiosen Lagen des Schlossbergs verfügte, mittlerweile aber zum Sanierungsfall geworden war, schien dann das Ende einer Epoche zu signalisieren. Die Qualitätsführerschaft war inzwischen ohnehin auf einen Ort übergegangen, der früher vor allem für seine Sandsteinbrüche bekannt gewesen war und erst 1612 als Weinort genannt wurde: das gut 12 Kilometer südöstlich von Klingenberg gelegene Bürgstadt.

Weingut Rudolf Fürst

Dort wirkte seit 1975 im Weingut Rudolf Fürst mit Paul Fürst (59) ein Überzeugungstäter, dessen Ideenreichtum und Arbeitskraft in dem beschaulichen Markt bis dato ohne Beispiel gewesen waren. Er hatte mit gerade 21 Jahren von seinem früh verstorbenen Vater einen traditionellen landwirtschaftlichen Mischbetrieb übernommen und ihn binnen dreieinhalb Jahrzehnten zu einem 20-Hektar-Weingut ausgebaut, das mittlerweile zur absoluten Spitze der deutschen Rotweinslandschaft zählt. Auf den Weinmessen von Düsseldorf über London bis China feiert es alljährlich Triumphe, zuletzt 2013 mit seinem Sieg bei der «International Pinot Noir Challenge» in Hongkong.

Fürst ist bekennender Terroir-Anhänger. Zusammen mit Armin Störrlein, Karl

Schmitt (beide Randersacker), Robert Haller, damals bei Fürst Löwenstein, und Johann Ruck (Iphofen) hat er in einer Zeit, in der Franken aufgrund der eingerissenen Massenproduktion mit teilweise dünnen, limonadigen Weinen den Anschluss zu verlieren drohte, die Winzervereinigung «Trias» gegründet, die ihr zentrales Augenmerk auf die für die Region typischen, ganz unterschiedlichen geologischen Grundlagen und eine vernünftige Ertragsbegrenzung richtete. Fürst ist in dieser Gruppe für den Buntsandstein «zuständig», der farblich so prächtig mit den grünen Wäldern von Spessart und Odenwald harmoniert. Seine Böden sind sehr karg, meist trocken, leicht sauer und sie erwärmen sich rasch. Da sie im Wesentlichen

aus kleinen, mit rötlichem Eisenoxid überzogenen Quarzkörnchen ohne viele Nährstoffe bestehen, sind ihre Weine so gut wie nie stoffig und schwer. Sie gewinnen aber in guten Jahren ein Spiel, eine Geschmeidigkeit und eine mineralisch unterlegte würzige Fruchtigkeit, die insbesondere den Rotweinen sehr gut steht. Den Centgrafenberg, in dem er sein modernes Weingut errichtet hat, führte Paul Fürst zurück unter die grossen deutschen Rotweinlagen und zusammen mit seinem Sohn Sebastian ist er seit ein paar Jahren dabei zu beweisen, dass er sich 2004 auch am Klingenger Schlossberg aus dem Besitz des Städtischen Weinguts die richtigen Stücke gesichert hat.

Das klingt vielleicht ein wenig nach Lobhudelei oder Weinhändlerlyrik. Aber die Bürgstädter Winzer sehen das anders: «Ohne den Paul wären wir alle nicht da, wo wir jetzt sind», hört man da, und das ist für Franken eine klare Ansage! Im Laufe der Jahre gewann «der Paul» – von aussen betrachtet – fast eine Monopolstellung, das «fränkische Rotweinland» tanzte gewissermassen nur noch auf einem Bein. In den Augen der kaufkräftigen Kundschaft im Rhein-Main-Gebiet und immer weiter darüber hinaus wurde die Region schlicht mit ihm gleichgesetzt; der preisliche Höhenflug der gehobenen und oberen Ränge seines Sortiments wurde durch diese Kundschaft förmlich erzwungen. Mittlerweile führen nicht nur die meisten Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland, sondern auch etliche Kollegen in den Niederlanden, in Grossbritannien, den USA und Japan Weine von Fürst.

Dabei ist für die Rotweine gar nicht mehr der Vater zuständig, der sich in den letzten Jahren zunehmend dem Weisswein zugewandt hat, sondern der in Geisenheim ausgebildete Sohn Sebastian (33). Er hat sich in der Welt umgesehen, bevor er 2007 zurück ans Mainviereck kam: bei Störrlein in Randersacker, bei Rebholz in der Pfalz, bei Buitenverwachting in Con-

Ein schlagkräftiges Team: Paul und Sebastian Fürst



FRÄNKISCHES ROTWEINLAND

stantia, beim terroir- und biodynamiebegeisterten Marc Kreydenweiss im Elsass, beim notorischen kellertechnischen Non-Interventionisten Patrick Bize (Savigny-le-Beaune) und auf der seit 2003 biodynamisch arbeitenden Domaine de l'Arlet (Nuits-St.-Georges). Burgund ist für den Junior wie für seinen Vater der eigentliche Orientierungspunkt. Nicht nur, was das Know-how angeht, sondern auch beim Kauf von Stecklingen für die «burgundisch dichten» Neupflanzungen, bei der schonenden Behandlung der Böden und dem Bezug feinporiger 228-Liter-Fässer.

Sebastian Fürst lässt die Rotweine – bei niedrigen Erträgen um die 35 hl/ha – ausschliesslich spontanvergären, wobei die Gärtemperatur meist auf über 30°C steigt. Der 12- bis 19-monatige Ausbau erfolgt zum erheblichen Teil in gebrauchten Barriques, nur die Grossen Gewächse kommen zu 100 Prozent in neues Holz. Angestrebt werden kraftvolle, aber feine Weine, elegant, mit ausdrucksvollem Parfüm und grosser Langlebigkeit. Aber: «Die Qualität kommt aus dem Weinberg, der stellt mit Abstand unseren wichtigsten Arbeitsbereich dar. Im Keller kann nur erhalten werden, was von dort kommt. Das sagen wir nicht als Erste, aber es stimmt ganz einfach!», betont der Junior. «Seine» Weine bestätigen diese – von Aussenbetriebsleiter Sebastian Schür kongenial umgesetzten – Vorstellungen. Sie suchen mittlerweile in Komplexität, Eleganz, Ausdrucksstärke und Alterungsvermögen ihresgleichen.



Tatkräftig: Benedikt Baltès

Weingut der Stadt Klingenberg

Wer nach dem Erwerb von 1,3 Hektar Terrassenlagen am Schlossberg durch Vater und Sohn Fürst geglaubt hatte, das altrenommierte Weingut der Stadt Klingenberg mit seinen 12 Hektar Rebland und sieben Hektar Brache sähe nun seiner allmählichen Zerschlagung entgegen, sah sich 2010 getäuscht, auch wenn alles zunächst stark nach Abenteuer aussah. Benedikt Baltès (damals 26), ein junger

Winzer von der Ahr, und Xianzhong Xu (damals 28), ein noch im Studium befindlicher Mikroelektroniker aus China, Sohn einer wohlhabenden Unternehmerfamilie, kauften das Gut! Ein Rheinländer und ein Chinese! So mancher fragte sich, ob das im traditionsgeprägten und vielleicht auch ein wenig selbstbezogenen Klingenberg gutgehen könne. Drohte nun gar die seit Kaiser Wilhelms Zeiten immer wieder beschworene «gelbe Gefahr»?

Verantwortlich für den Betrieb mit seinen mannigfaltigen Restrukturierungsaufgaben in den überalterten Rebanlagen zeichnete jedoch von Anfang an nur «der junge Winzer mit den grossen Händen». Sein Partner kümmerte sich als idealer Türoffner um den ostasiatischen Markt. Schon im Spätherbst organisierte er eine Präsentation auf der grössten chinesischen Weinmesse in Guangzhou. Baltès, ein Mannsbild von enormer Schaffenskraft, verwandelte das Gut vom nächsten Frühjahr an in eine grosse Baustelle: Ausbesserung der Terrassen, Renovierung der Trockenmauern, durch helle Weinbergspfähle igelartig markierte Neupflanzungen: Herausforderungen, wo man hinsah. Dazu kam das schwierige Startjahr 2010 mit seiner auf etwa 40 Prozent des Üblichen reduzierten Ernte und der teilweise überbordenden Säure. Der harte Frühjahrsfrost 2011 mit dem Erfrieren vieler Stöcke setzte noch eins drauf. Einen weniger optimistischen Menschen als Baltès hätte diese Ballung von Schwierigkeiten wohl entmutigt.

Aber er hatte auch einiges im Rucksack: Herkunft aus einer alten Weinbauernfamilie, Lehre bei den angesehenen Adeneuers in Ahrweiler und Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach. Praktika bei Juris in Gols, bei Keth in Offstein und nicht zuletzt bei Herdade de Calada im portugiesischen Alentejo, wo er lernte, wie man auch unter den Bedingungen des Klimawandels den Alkohol im Rotwein zügelt.

Der Weintyp, den Baltès anstrebt, passt in die Region und in die Zeit: «Wir wollen, egal ob weiss oder rot, Weine mit einer straffen, kühlen Art, die nicht von Süsse, Alkohol oder Holz lebt. Es kommt mir darauf an, die Stärken und die Authentizität der Herkunft zu betonen: Komplexität, Eleganz und Lagerfähigkeit. Bei Orts- und Lagenweinen verzichten wir auf Reinzuchthefen und sämtliche anderen Arten der modernen Önologie. Wir nutzen ausschliesslich Fassgrössen ab 300 Liter aus Spessarteiche und achten sehr auf ein moderates Toasting. Mittlerweile öffnen wir die Fässer bei der Lieferung, um das zu prüfen. Ausserdem können wir dann bereits die Maische darin vergären.

Die grösste Aufmerksamkeit richten wir aber auf den Weinberg. Wenn die Trauben von dort kommen, kann man sich das vorstellen wie einen bis zur Oberkante mit Qualität gefüllten Krug. Jetzt kommt es darauf an, auf dem Weg in die Flasche möglichst wenig zu verschütten. Eine wichtige Voraussetzung ist neben der Gesundheit der Trauben der richtige Lesezeitpunkt – pH-Wert, Säuren und Vermeidung von Überreife als Parameter. Um Feinheit und Eleganz zu erhalten, werden die besten Burgunder weder umgepumpt noch filtriert und den Ausbau halten wir sehr reduktiv», betont er. Um nach kurzem Nachdenken zu ergänzen: «Eigentlich geht es um die Quadratur des Kreises: dicht, aber nicht fett, fruchtig, aber nicht eindimensional, schlank, aber nicht dünn, lang, aber nicht aufdringlich, halt eben, was der Spätburgunder am besten kann.» Der ist, wenn man an der Ahr aufwächst, offenbar mehr als nur eine Rebsorte: Träger von Werten, Ausdruck einer Kultur und fast so etwas wie eine Persönlichkeit. «Manchmal ist er sehr schwierig und es verlangt viel Aufmerksamkeit und harte Arbeit, ihn zu grosser Klasse zu bringen. Aber er zeigt, anders als die meisten anderen Sorten, auch die ganze Handschrift seiner Herkunft und des Umgangs mit ihm; das beeindruckt mich immer wieder. Spätburgunder ist nicht der klassische dunkle, samtige Allerweltswein und nichts für Anfänger. Im Norden angebaut, besetzt er eine Nische. Er ist anders als die meisten und trotz allem oder deswegen gehören seine Weine zu den besten und teuersten der Welt.»

Auf die Frage, was die Klingenberg Spätburgunder von denen von der Ahr unterscheidet, meint Baltès: «Die Klingenberg kosten anfangs etwas mehr Nerven, das ging zumindest mir so, sie zeigen erst nach einigen Jahren ihre ganze Qualität. Ahr-Spätburgunder sind in der Regel präsenter in jungen Jahren, ohne deshalb an Lagerfähigkeit zu verlieren. Zudem sind sie oft dunkler in der Frucht als die Spätburgunder vom Buntsandstein.»

Sein vorläufiges Fazit nach drei Jahren: «Wer in Klingenberg Spätburgunder macht, der braucht sonst keine Hobbys mehr!» Offenbar ist er aber nicht nur ein «Spätburgunder-Versteher», er versteht es auch, mit «seinen» Leuten umzugehen. Es ist nicht selbstverständlich, dass man dem Chef mitten in ein Interview hinein vom ersten Feierabend-Grillfeuer im Frühjahr gleich einen ordentlichen Teller voller Bratwürste bringt, «weil er den ganzen Tag so fest geschafft hat!» So etwas lässt sich nicht spielen. Das «Weingut Stadt Klingenberg» ist offenbar auf einem guten Weg und die mittlerwei-

FRÄNKISCHES ROTWEINLAND

le errungenen Erfolge zeigen, dass Benedikt Baltès das woanders erworbene Know-how am Mainviereck durchaus umzusetzen versteht.



Ruhig und entschieden: Christoph Walter

Weingut Josef Walter

Christoph Walter (45) ist der Dritte, der hier vorgestellt werden soll, stellvertretend auch für andere Winzer, die sich durch den Qualitätskurs von Paul Fürst haben anregen lassen. Walters Weingut spielt vom Zuschnitt her in einer ganz anderen Liga. Aber seinen Weinen begegnet der «Altmeister» mit grossem Respekt, und das will etwas besagen. Zusammen mit seiner Frau Daniela bewirtschaftet Walter im Centgrafenberg 3,6 Hektar, davon 15 Ar in der Spitzenlage «Hundsrück». 1,5 Hektar sollen in den nächsten beiden Jahren noch dazukommen. Der ruhige, entschiedene Winzer, der keine halben Sachen macht, hat bei Berthold Schmachtenberger in Randersacker gelernt. Zwei Praxisjahre absolvierte er in der Pfalz, u.a. bei Bassermann-Jordan. Nach der Meisterprüfung und dem Technikerabschluss in Veitshöchheim arbeitete er u.a. bei Fürst und im Weingut der Stadt Klingenberg, wo man ihm angesichts seiner Fähigkeiten die Nachfolge des Betriebsleiters antrug. Als doch noch sehr junger Winzer freute er sich natürlich über das schmeichelhafte Angebot, kam aber bald zu dem Schluss, «dass der öffentliche Dienst nicht so zu mir passen würde». Tatsächlich vermittelt der leidenschaftliche Motorradfahrer in allem, was er sagt und tut, den Eindruck einer gewissen Unbedingtheit. Wenn es um Qualität geht, lässt er sich auf keine Kompromisse ein. 1996 entschlossen er und seine Frau sich für die Selbstständigkeit und das brachte, insbesondere nach dem Erwerb des damals ziemlich renovierungsbedürftigen Anwesens in der Freudenberger Strasse, sehr viel Arbeit mit sich. Eigentlich hatte Walter vor der Rückkehr ans südliche Mainviereck noch nach Burgund gehen wollen, ein Weingut war schon gefunden. Dass dann wegen der

mangelnden Sprachkenntnisse doch die Bedenken überwogen, bereut er heute noch. «Das war ein Fehler, der geht mir immer noch nach!»

Auch bei ihm liegen die Erträge für Spät- und Frühburgunder mit etwa 35 hl/ha sehr niedrig, beim Spitzengewächs «J» sind es nicht einmal 30 hl. Die beiden Rebsorten bezeichnet er wegen ihrer Eigenwilligkeit und ihrer hohen Ansprüche an den Winzer als «Diven» und gerade deswegen schätzt er sie. Die Lese erfolgt in 60-Liter-Kisten, die alle von Hand in die Abbeermaschine geleert werden. Unverletztes Lesegut ist für ihn absolute Voraussetzung für Qualität, von Förderspindeln hält er so wenig wie von Pumpen. Sein Berufsweg macht ihn zu einer Art von Bindeglied zwischen den beiden führenden Rotweingütern am Untermain, und das findet auch ganz persönlich im Gedankenaustausch mit den Fürsts und mit Benedikt Baltès seinen Ausdruck. Seine durch die Betriebsgrösse bedingte Sonderstellung genießt er durchaus: «Als sehr kleines Weingut können wir Nischenweine machen und müssen keinen Mainstream treffen.» Die niedrigen Erträge in Verbindung mit der begrenzten Betriebsgrösse führen allerdings mittlerweile dazu, dass seine Weine auf dem Markt gar nicht so leicht zu finden sind. Am einfachsten ist es, abgesehen vom Gut selbst, in der Sterne-Gastronomie zwischen Miltenberg (Jagdhof Rose) und Wirsberg (Alexander Hermanns Restaurant). Geschätzt wird, nicht nur dort, neben der Konzentration und der fruchtbetonten Intensität seiner Weine vor allem ihre legendäre Entwicklungsfähigkeit. Auch für «einfache» Spätburgunder stellen 15 Jahre keine Grenze nach oben dar.

Man darf gespannt sein, wie sich sein Gut weiterentwickelt. Noch blüht es etwas im Verborgenen, aber das kann sich angesichts der Resonanz im gehobenen gastronomischen Bereich rasch ändern.

Fazit: Gemeinsam sind wir stark

Das fränkische Rotweinland, lange Zeit die fast alleinige Domäne von Paul Fürst, ist nicht zuletzt durch sein Beispiel und seine Kommunikationsbereitschaft in Bewegung geraten. Das Dazukommen von Benedikt Baltès und die Konsequenz, mit der Christoph Walter dem eingeschlagenen Qualitätskurs folgt, haben das Bild vom einsamen Solotänzer verändert. Walter kommentiert das aus Bürgstädter Sicht so: «Wir haben alle verstanden, dass man miteinander reden und zusammenarbeiten muss, wenn man die Qualität verbessern und Erfolg haben will. Von

Konkurrenz zu reden, wäre einfach lächerlich, der gesamte Kuchen ist so gross und wir sind so klein! Und irgendwie raufen wir uns immer zusammen, das ist hier ganz grossartig. Alles andere wäre auch Unsinn, wir sind nur gemeinsam stark.»

Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt

2012 Bürgstädter Centgrafenberg Riesling trocken, Centgrafenberg Grosses Gewächs: Kräftige, ganz leicht hefige Aromen von Birne und reifem Apfel (Goldrenette). Am Gaumen kraftvolle, noch etwas spitze Apfel- und Birnenfrucht, recht deutlicher Biss, mittlerer Körper, gewinnt im Glas zunehmend an Relief und Eleganz, im langen, apfeligen Nachhall Zitrusnoten. Sollte ca. eine Stunde vor dem Genuss geöffnet und dekantiert werden, um sich ganz harmonisieren und seine feinen Nuancen voll entfalten zu können.

16+/20 –2020

2012 Bürgstädter Centgrafenberg Weisser Burgunder trocken, Centgrafenberg «R»: In der Nase zurückhaltend, feine Birnenaromen mit einem Hauch Ananas und Wachs. Am Gaumen kraftvolle Apfelfrucht mit Mandeln und einer Spur Zitrus, unterlegt von feinen Holznoten; schöner Schmelz, langer Nachhall. Sollte noch liegen, um das Holz ganz zu integrieren.

17/20 2015–2020

1997 Bürgstädter Centgrafenberg Frühburgunder «R» Auslese: Kraftvolle, vornehm schmelzige Kirsch- und Waldbeeraromen, unterstrichen von einem feinen, vornehmen Hauch Holz, lebhaft und doch sehr ausgewogen. Am Gaumen viel Kraft und ausdrucksvolle mineralische Kirschfrucht mit etwas überreifer Brombeere, Kräutern und einer Spur Karamell, dicke Tannine, feiner Biss, schöner Körper, sehr langer Nachhall: 16 Jahre und kein bisschen müde!

18/20 –2017

2009 Bürgstädter Centgrafenberg Spätburgunder, Centgrafenberg Grosses Gewächs: Raffinierte, ganz leicht rauchige, süsse, einnehmende Kirscharomen. Am Gaumen sehr kultivierte Noten von leicht karamellisierter Kirsche, Kräutern und Feigen, rund und harmonisch, feiner Schmelz, edler Schliff, schöner Körper, sehr langer Nachhall. Ein grosser Burgunder!

18/20 –2021

2011 Klingenberg Schlossberg Spätburgunder, Schlossberg Grosses Gewächs: Klares, kräftiges Rubinrot. Ausdrucksvolle, reif-süsse Kirschfrucht, sehr eigenständig, mit viel Charakter und Mineralität. Am Gaumen Spiel und Eleganz, viel Kirsche und Himbeere, unterlegt mit einem Hauch bestens integ-

FRÄNKISCHES ROTWEINLAND

rierten Holzes, schöner Biss, mittlerer Körper, langer Nachhall. Ein Langstreckenläufer. **17/20 –2030**

2012 Spätburgunder Tradition: In der Nase elegante, schmelzig-süsse Kirsch- und Himbeeraromen. Im Mund reife Knorpelkirsche, ausdrucksvolle Frucht mit einer Spur Quitte und Himbeere, feine vegetabile Noten, schönes Spiel, mittlerer Körper, recht langer, mineralischer Nachhall. **16+/20 –2020**

Weingut Stadt Klingenberg

2012 Klingenberg Blanc de Noir «R» trocken: Im Duft kraftvoll mit Aromen von Birnen, überreifen Äpfeln, Mandeln und einem Hauch von Wachs und Holz. Am Gaumen zunächst das Holz spürbar, dann leicht kraftvolle Burgundernoten, reifer Apfel, Wachs und etwas Leder, gut eingebundene Säure. Ein ausdrucksvoller Wein, der noch liegen sollte.

16+/20 2015–2022

2012 Buntsandstein Blanc de Noir trocken: Zurückhaltender, leicht mandeliger Duft nach Birnen, reifen Äpfeln und einem winzigen Hauch Orangenschale. Im Mund frisch, viel mit Mandeln unterlegter Apfel, recht kräftige Säure, schöner Körper, langer, von einem Hauch Limetten geprägter Nachhall.

15+/20 –2020

2011 Klingenberg Schlossberg Spätburgunder, Schlossberg Grosses Gewächs: Reif mit feiner Süsse und Würze von getrockneten Kräutern. Am Gaumen Kirsche und Schattenmorellen, noch nicht völlig integrierte Säure, aber präsente Kraft und Eleganz, deutliche Mineralität, recht langer Nachhall. Vielversprechender Wein, der noch liegen muss!

17/20 2015–2026

2011 Klingenberg Spätburgunder «R»: Im Duft Kirsche, schwarze Johannisbeere und Kräuter. Am Gaumen Kirsche, Preiselbeere, Cassis und Kräuter, feiner Biss und mineralisches Spiel, eigenwillig, schlank und doch kraftvoll, feinbittere Tannine, langer Nachhall mit kühlen, mineralischen Noten.

16+/20 –2023

2011 Spätburgunder «Buntsandstein»: Feiner, ganz leicht rauchiger, mineralischer Duft nach Kirschen. Am Gaumen lebhaft, frische Kirschfrucht, feingliedrig und nuanciert, feinbittere Tannine, noch leicht angriffslustig, mittlerer Körper, recht langer Nachhall.

15+/20 –2021

2011 Klingenberg Spätburgunder: Nuancierter Duft nach Kirsche, Preiselbeere und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen Kirsche und Cassis; feiner, nuancierter Biss mit kühlen mineralischen Noten, mittlerer Körper, recht langer Nachhall, ein eigenwilliger, eleganter Spätburgunder der frischeren Spielart.

15+/20 –2020

Weingut Josef Walter, Bürgstadt

2012 Silvaner trocken Bürgstädter Centgrafenberg: Feine, reife Aromen von grünem Apfel, etwas Birne und einer Spur Gummi. Am Gaumen ausdrucksvoll, leicht grüne Frucht, schöner Biss mit gut eingebundener Säure, mittlerer Körper, klares Profil, recht langer Nachhall.

15+/20 –2016

2012 Bürgstädter Centgrafenberg Silvaner trocken «S»: Feinduftige Aromen von reifen süssen Äpfeln. Am Gaumen freigiebige mineralische Apfelnoten, Schliff und Schmelz, viel Volumen, schöner Körper; langer, kraftvoller, apfeliger Nachhall.

16/20 –2017

2003 Bürgstädter Centgrafenberg Spätburgunder «J» Spätlese: Anfangs zurückhaltender, weicher Duft nach Schwarzkirsche, Brombeere und Kräutern, unterlegt mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen entwickelt sich eine kraftvolle, schmelzige Brombeerfrucht mit Schwarzkirsche und feinbitteren Kräuternoten, mineralisch-kühle Kraft, Komplexität und Schmelz, sehr langer, feuriger Nachhall mit einer Ahnung von Bitterschokolade.

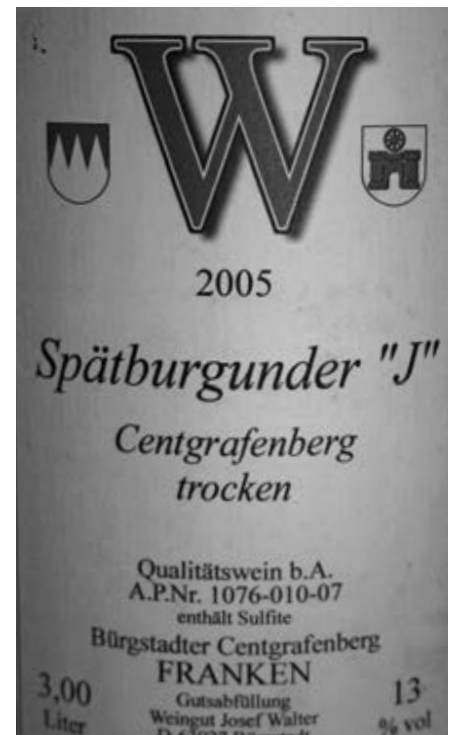
17+/20 –2020

2004 Bürgstädter Centgrafenberg Frühburgunder «J»: Herrlich reife, fein karamellierte Kirscharomen, beeindruckende Mineralität, edler Schliff. Am Gaumen viel schmelzige Kirsche, unterlegt von

einem Hauch Vanille, geschliffen, schlank und sehr elegant, grosser Ausdruck, fast unendliche Länge. Ein beeindruckender Wein! **18+/20 –2020**

2008 Bürgstädter Centgrafenberg Frühburgunder «J»: Verführerisch schmelziger Duft nach leicht karamellierter Kirsche mit einem Hauch Feigen und Leder. Am Gaumen tief und komplex, reife, geschliffene Frucht, stoffige, reife, feinbittere Tannine, schöner Körper, sehr langer Nachhall mit edlen Geleenenoten, einem Hauch Vanille und grossem Feuer. Ein sehr gelungener Wein! **18/20 –2028**

2009 Bürgstädter Centgrafenberg Spätburgunder «J»: Feine, kraftvolle Kirschfrucht mit einem Hauch Schattenmorellen und feuchtem Stein. Am Gaumen junge, noch etwas ungebärdige Noten von Kirsche und Schattenmorellen, lebhaft, schöner, durch die Mineralität unterstrichener Biss, stoffig, die Tannine deuten auf erhebliche Alterungsfähigkeit hin, langer Nachhall. **16+/20 –2029**



Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 8. März 2014

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch
Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.

