

WEINGUT RUDOLF FÜRST

Ein großer Roter im Land der Weißen. Paul Fürst gilt als der Vorreiter der deutschen Rotweinszene. Schon Mitte der achtziger Jahre hat er ein neues Qualitätsniveau etabliert. Seitdem werden seine geschmacksintensiven, tiefroten und konzentrierten, zugleich aber rassigen und eleganten Spätburgunder mit Burgundern von der Côte de Nuits verwechselt. Bis heute sind nur wenige deutsche Winzer wie Fürst in der Lage, die Kombination aus Frische, Frucht und Eleganz zu erzeugen, die diese Rebsorte charakterisiert.



BÜRGSTADTER CENTGRAFENBERG

Das Weingut Fürst betreibt schon seit 1638 Weinbau. Im Jahr 1979 errichteten Paul und Monika Fürst die neuen Gutsgebäude am Hohenlindenweg in den Weinbergen des Centgrafenberges. Die 58 Hektar große Südfläche an dem Flüsschen Erf, das hier in den Main mündet, schmiegt sich mit 15 bis 40 Prozent Neigung in einen Talkessel. Der verwitterte Buntsandstein ist überdeckt mit einem Feinboden, der in der Hauptsache aus Sand und Ton besteht. Das milde Klima dieser Region wird zusätzlich durch Spessart und Odenwald gepuffert, die vor Kälte und heftigen Regenfällen schützen.

Spätburgunderreben werden in diesen „hitzigen“ Böden schon seit Jahrhunderten angebaut. Auch Riesling gedeiht hier hervorragend. Der Untergrund lässt eine gute Struktur bei den hier erzeugten Weinen erwarten. Bevor Fürst in den achtziger Jahren erstmals ausgezeichnete Weine auf ihr anbaute, war die heute als Spitzengelage geschätzte Rebfläche von einigen Brachen durchzogen. Heute legen namhafte Winzer, die weiter entfernt wohnen, größten Wert darauf, hier Parzellen ihr Eigen nennen zu können. Aber nur wenige von ihnen verstehen es wie Fürst, dem Boden wirklich große Weine abzuringen.

Die hohe Qualität der Gewächse vom Weingut Fürst basiert auf der naturnahen Bewirtschaftung der Weinberge, auf reduzierten Erträgen, auf arbeitsintensiven Laubarbeiten, auf der gestaffelten und selektiven Traubenlese – und auf sehr, sehr viel Geduld. Geerntet wird nicht an einem



festgelegten Datum, sondern dann, wenn die Trauben vollreif sind.

Dieses Qualitätsstreben setzt sich im Weinkeller fort: In den allermeisten Fällen werden die Rotweitrauben entrappt, bevor sie zur Gärung in spezielle Maischegärbehälter gegeben werden. Während der intensiveren Hauptgärung, bei der sich die Temperatur von selbst auf fast 40 Grad erhöht, drücken der Winzer und seine Mitarbeiter die durch die Gärgase aufschwimmenden Beerenhäute mehrmals am Tag unter, damit ihre Farb- und Aromastoffe gelöst werden können. Am Ende wird der Rotwein in Holzfässer eingelagert.

Fürst betrachtet den Ausbau im Barrique als sehr wichtig, um den Weinen eine langsame und kontrollierte Reifung zu ermöglichen. Je nach Beschaffenheit des Weines setzt er kleine Holzfässer ein. Dabei soll der Anteil an neuem Holz die Inhaltsstoffe der Weine formen und unterstützen, aber niemals dominieren und damit aufgesetzt wirken. Ziel dieses Low-Tech-Ausbaus ist es, die Frucht der Weine zu bewahren. Oft verzichtet der Winzer auch auf eine Filtration, um den Weinen alle Inhaltsstoffe zu belassen. So entstehen hervorragende

Rotweine wie der Bürgstadter Centgrafenberg „R“ aus dem Jahr 2005. Schon auf den ersten Blick erfreut er durch sein dunkles Rubinrot. In der Nase wirkt er sehr konzentriert mit einer opulenten Frucht, Aromen von Kirsche und etwas Cassis. Am Gaumen ist er saftig und sehr lebendig. Auch hier überzeugt das ausgeprägt fruchtige Aroma, das verbunden ist mit einer leichten Mineralität.

Ein rassiger, dabei eleganter, balancierter Wein mit dem Charme des frischen Fassmusters. Seine Aromenvielfalt gibt Zeugnis von den Hängen, auf denen er gewachsen ist. Paul Fürsts größtes Lob ist es, wenn Weinkenner den Bürgstadter Centgrafenberg „R“ zum Beweis dafür nehmen, dass in einem traditionellen Weißweinland auch große Rotweine gedeihen können.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

