VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Rudolf Fürst Spätburgunder Bürgstadter Berg 1G 2022 |
| **Vinícola** | Weingut Rudolf Fürst |
| **Safra** | 2022 |
| **País** | Alemanha |
| **Região** | Franken |
| **SubRegião** | Bürgstadter Berg |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Spätburgunder (Pinot Noir) |
| **Teor Alcoólico** | 13% |
| **Maturação** | 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês (15% novas) |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2040 |
| **Decanter** | 45 minutos |
| **Premiações** | 95 pts Wine Advocate \| 95 pts James Suckling \| 94 pts Falstaff |

## VEDANTE



**Natural**

## TAÇA



**Borgonha**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rudolf Fürst construiu sua reputação como um dos grandes nomes da Pinot Noir na Alemanha, transformando a região da Franken em referência para a variedade. A história da propriedade ganhou novo rumo em 1979, quando Paul Fürst direcionou o negócio à produção de vinhos. Sob a liderança de Rudolf, a vinícola alcançou reconhecimento internacional, trabalho que hoje tem continuidade com Sebastian Fürst. Em Bürgstadt am Main, no Churfranken, cerca de 21 hectares de vinhedos encontram condições particulares: um clima relativamente quente e abrigado e solos pobres de arenito vermelho (Buntsandstein), combinação que favorece a Spätburgunder de perfil singular.<br /><br />Essa filosofia se encontra na safra 2022 do Spätburgunder Bürgstadter Berg 1G, elaborado a partir de uma abordagem inspirada na Borgonha. A vinificação combina cachos inteiros e uvas desengaçadas, submetidos a uma pré-maceração a frio, seguida de fermentação com leveduras indígenas em tonéis abertos de madeira. Após a fermentação malolática, o vinho amadurece por 16 a 18 meses em barricas borgonhesas de 228 litros, das quais 15% são novas.<br /><br />Classificado como VDP.Erste Lage, categoria que identifica vinhedos de excelência no sistema da associação alemã VDP, o Bürgstadter Berg 1G 2022 traduz a combinação entre a singularidade de seu local de origem e o trabalho meticuloso da família Fürst, em um estilo que privilegia a elegância e a expressão da sua origem.

## ANÁLISE SENSORIAL

**Análise visual**

DESCRIÇÃO

**Análise olfativa**

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO

**Análise gustativa**

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| CORPO | leve | encorpado |
| PERSISTÊNCIA | curta | longa |

DESCRIÇÃO

**CULINÁRIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CARNES | peixe | crustáceo | **ave** | **suíno** |
| | cordeiro | gado | **caça** | **curada** |
| QUEIJOS | frescos | moles | **médios** | duros |
| DA TERRA | hortaliças | legumes | cereais | **cogumelos** |
| AMIDOS | massas | **risotos** | polenta | **tubérculos** |
| TEMPEROS | pimentas | ervas | especiarias | aromáticos |
| DOCES | oleoginosas | frutas | sobremesas | chocolate |

DESCRIÇÃO: peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos