

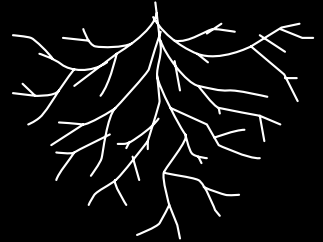
# Weingut Fürst

Der Fürstthof ist ein lebendiger Familienbetrieb, gelegen am Unterlauf der Sauer, einem malerischen Grenzfluss zwischen Deutschland und Luxemburg.

[weingut-fuerst.de](http://weingut-fuerst.de)

Südliche Mosel  
Vallée de la Sûre

# ‘24



Viel Zeit, Geduld  
und Aufmerksamkeit  
verlangt es, um gute  
Weine zu produzieren  
– das tun wir mit  
Leidenschaft.

*Fürst*



Michael & Martin Fürst



Elbling  
Sauvignon Blanc  
Auxerrois  
Burgunder  
Rivaner  
Chardonnay  
Riesling  
Pinot Noir  
Cabernet Cortis  
Steinkaul  
Crémant

...

Um Hand in Hand mit der Natur zu arbeiten und Ressourcen einzusparen, setzen wir auf nachhaltige Produktionsmethoden. Unsere Weitraum- anlagen im Weinberg bringen kaum Schatten und sind gut belüftet, sodass Schädlinge es schwer haben, einen Platz auf unseren Reben zu finden. Auf Herbizide und Insektizide verzichten wir komplett. Zur Förderung der Artenvielfalt und Vorbeugung der Bodenerosion sind unsere Weinberge mit heimischen, saisonalen Nutzpflanzen begrünt; es blüht & duftet über's Jahr hinweg! Das Brauchwasser vom Keller wird aufgefangen und zur Bewässerung der Junganlagen verwendet. Mit der organischen Düngung durch den Traubentrester schließt sich der Kreis und der natürliche „Abfall“ der Trauben wird wieder zurück in den Weinberg gebracht. All unsere Weine sind vegan und werden mit Achtsamkeit, viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Sie sollen unsere Region widerspiegeln und den Charakter der Heimat prägen.





*Sauvignon Blanc*

# Sauvignon Blanc

Der neue Wilde, eminent!  
 Unser Muschelkalkboden hier im schönen Sauerthal überrascht mit wahren Wundern und bringt uns diesen einzigartigen, aromatischen Sauvignon hervor.



## Info:

Der Ursprung dieses frischen Weines liegt im Südwesten Frankreichs. Eine natürliche Kreuzung aus den Rebsorten Traminer & Chenin Blanc. Darauf ist wohl auch der Name zurückzuführen: französisch "sauvage" zu Deutsch "wild". In Frankreich zählt diese Rebsorte zu den Edelreben. Eine der häufigsten Rebsorten der Welt, aber wer nun einen gewöhnlichen Sauvignon Blanc erwartet, der hat unseren vom Mosel-Terroir geprägten "Wilden" noch nicht gekostet. Er ist nicht zu vergleichen und wir sind begeistert!

Ein Potpourri von gelben Früchten, Stachelbeere & frischer Kiwi.

## Essensempfehlung:

Zu Geflügel, Zitronenhühnchen, Fisch, Meeresfrüchten oder gegrilltem Gemüse. Der Sauvignon Blanc ist auch eine Mahlzeit für sich.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 8° C

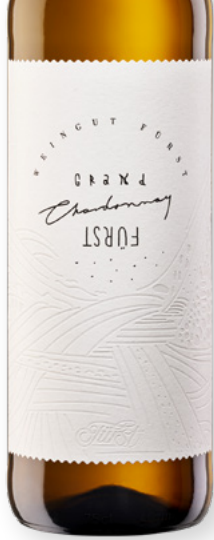
Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst





## Grand Selektion

Pinot Gris,  
Chardonnay  
& Auxerrois  
aus dem  
Holzfass.



Grand.

Für unsere Grand Weine  
selektieren wir nur die besten  
Trauben. Nach mindestens zwei  
Tagen Maischestandzeit wird  
der gekelterte Saft in 500 Liter  
Eichenholzfässern „Tonneau“  
vergoren und reifen gelassen.  
Der exzellente Ausbau verleiht  
den Weinen Schmelz und eine  
wunderbare Tiefe.



# Wandel Pinot Cuvée



Eine aussergewöhnliche  
Weißwein-Cuvée aus Chardonnay,  
Auxerrois und Grauburgunder;  
im grossen Holzfass gereift.  
Üppig, cremig & komplex.

#### Info:

Der Name „Wandel“ steht für den Generationenwechsel auf unserem Weingut: ein Aufbruch zu neuen Kreationen und komplexeren Geschmackserlebnissen.

Eine ungewöhnliche Komposition, die die Vollmundigkeit des Chardonnays, die feine Aromatik des Auxerrois und die Mineralität des Grauburgunders mit einem Hauch von Holz aufs Beste vereint. Komplexität und Raffinesse: eine vom Holz geküsste Weißwein-Cuvée mit Potential für langes Leben!

#### Essensempfehlung:

Diese kraftvolle Cuvée passt zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder deftigem Käse. Unbedingt auch als Solist ein Traum!

Rebsorte: Chardonnay, Auxerrois & Grauburgunder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 10° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst







# Auxerrois

*Totgesagte leben länger*

Saftig, würzig, rund.  
Eine Rarität mit facettenreichen  
Aromen & wenig Säure. Totgesagte  
leben bekanntlich länger!



#### Info:

Ein römischer Stadthalter wollte die Rebstöcke roden lassen, doch die Gutsherren der Grafschaft Auxerre im Burgund waren listig und konnten sie bewahren. Die Römer gingen, der Auxerrois blieb, und wir können heute diesen einzigartigen dichten und saftigen Weißwein anbieten. Er strahlt mit facettenreichen Aromen. Es gibt nur wenige Winzer, die diese Rebsorte heute noch kultivieren. Eine wirkliche Besonderheit und ein toller Begleiter für jeden Anlass.

Eine Harmonie exotischer Früchte & belebender Aromen, die an eine laue Sommernacht erinnern...

#### Essensempfehlung:

Mit seiner dezenten Säure ist der Auxerrois eine perfekte Ergänzung zur asiatischen Küche oder würzigem Käse. Er begleitet ebenso zarten Fisch oder leichte Geflügelgerichte.

#### Rebsorte: Auxerrois

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 9° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

Platz 1  
Weißburgunder Mosel  
2023



## Weißer Burgunder

Der Klassiker, reloaded.  
Ein Wein für jeden Anlass: unser Weißer Burgunder bewahrt sich seine Leichtigkeit, erinnert an Heublumen & Quitten.

### Info:

Wir freuen uns über die Auszeichnung Platz 1 der Jahresauswahlprobe Mosel! Er ist im Burgund kaum noch zu finden. Überall sonst in der Welt spielt sich der Burgunder ehrgeizig ins Rampenlicht.

Unser Ansatz führt zu einem sympathischen und trotzdem sortentypischen Weißwein für jeden Tag und jeden Anlass. Dezente Aromen und eine ausgewogene Mineralität machen ihn zu einem beliebten Speisebegleiter.

### Essensempfehlung:

Der Weißburgunder ist wunderbar zu Steinpilzrisotto! Er liebt Pasta und Gemüseküche, kann aber auch sehr gut mit Spargel, Geflügel und Tafelspitz. Der Weißburgunder begleitet auch anspruchsvolle Speisefolgen souverän.

Rebsorte: Weißburgunder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 9° C

Anbauggebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

## Grauer Burgunder

Harmonisch, kraftvoll, cremig – mit viel Wumms. Wir haben uns früh für ihn begeistert. Die südliche Wein-Mosel ist bekannt für ihre mineralisch glänzenden & herrlich duftenden Burgunder. Achtung: charming!

### Info:

Die gräulich-rot schimmernden Trauben des Grauburgunders erinnern an seinen Vorfahren, den Spätburgunder.

Ein sehr erwachsener Wein mit kräftiger Struktur. Eine raffinierte Balance zwischen Mineralität und Früchten wie Birne und Ananas. Der Star unter den Sternchen.

### Essensempfehlung:

Dieser selbstbewusste Burgunder nimmt es gerne mit einem kräftigen Lamm-, Rinder- oder Wildbraten auf. Surf&Turf, Ofengemüse und kräftige Käsesorten harmonieren genauso gut wie: einfach Füße hochlegen & direkt genießen!

Rebsorte: Grauburgunder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 8° C

Anbauggebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst







Elbling  
trocken oder  
feinherb

Garantiert unkomplizierter Weingenuss! Unser Elbling duftet herrlich nach grünem Apfel & Zitrus. Der Klassiker: trocken, gradlinig, aufgeweckt. Oder feinherb: mit leichter Süße.



**Info:**  
Elbling, darum sind wir hier. Wir wollen den leckersten der Welt machen! Heute kommen die besten Elblinge aus unserem schönen Tal an der südlichen Wein-Mosel, denn hier auf unseren Muschelkalkböden gedeiht er besonders gut. Sein zeitloser und schlichter Charakter begeistert uns Tag für Tag.

Man liebt ihn trocken und gradlinig. Doch Weißweine mit Restsüße erfahren derzeit eine Renaissance. „Immer nur trocken“ ist vielen zu langweilig. Der feinherbe Elbling bringt Abwechslung und gute Laune ins Leben! Nicht nur für Mädels.

**Essensempfehlung:**  
Passt wunderbar zu frischen Salaten, Fisch, Gambas, leichten Fleischspeisen oder zur deftigen Brotzeit. Ganz toll auch zur asiatischen Küche.

**Rebsorte:** Elbling  
**Güteklasse:** Qualitätswein, vegan  
**Geschmacksrichtungen:** Trocken oder feinherb  
**Format:** Literflasche, Drehverschluss  
**Trinktemperatur:** 6° C  
**Anbaugebiet:** Südliche Wein-Mosel  
**Lage:** Mesenicher Königsberg  
**Bodenart:** Muschelkalk  
**Erzeuger:** Weingut Fürst

## Alba Romana

Elbling. Älteste Rebsorte Europas. Für unseren Alba Romana ernten wir die besten Trauben alter Reben. Der elegante & frische Weißwein begeistert als Speisenbegleiter – oder einfach so.



**Info:**  
Aus dem ursprünglichen Namen des Elblings ‚Vitis Alba‘ schufen wir den Alba Romana; wir geben ihm nur die besten Elbling Trauben. Er duftet herrlich feifruchtig nach grünem Apfel und Zitrus.

Vor 2000 Jahren brachten die Römer den Elbling zu uns. Er ist selten und verdient besondere Beachtung!

**Essensempfehlung:**  
Der feifruchtige Elbling mag es schlicht und knackig und wird am liebsten zu frischen Salaten, Fisch und leichten Fleischgerichten getrunken.

**Rebsorte:** Elbling  
**Güteklasse:** Qualitätswein, vegan  
**Geschmacksrichtung:** Trocken  
**Format:** 75cl, Drehverschluss  
**Trinktemperatur:** 8° C  
**Anbaugebiet:** Südliche Wein-Mosel  
**Lage:** Mesenicher Königsberg  
**Bodenart:** Muschelkalk  
**Erzeuger:** Weingut Fürst



## It's Wine o'Clock

Wine o'clock, anytime, anywhere. Reife, exotische Früchte tänzeln in unserer herrlich duftenden Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling & Rivaner.

### Info:

Das Bouquet ist intensiv, es duftet nach Stachelbeeren, Apfel & Maracuja, nach etwas salzigen Terroir-Noten und einem Hauch von Zitrus & Pampelmuse. Am Gaumen ist eine tolle Fruchtkonzentration präsent, die ordentlich Spaß macht!

Ob für die Terrasse, zum Feiern oder Chillen, in jeder Hinsicht ein sehr beliebter Begleiter, mit dem man die Zeit vergisst.

### Essensempfehlung:

Ein idealer Speisebegleiter zu frischem Spargel, blumigen Sommersalaten oder gegrilltem Fleisch und Gemüse. Hervorragend zu gebratenen Jakobsmuscheln, Gambas in Knoblauchöl oder zu asiatischem Hähnchen-Curry.

Rebsorten: Riesling, Rivaner, Sauvignon Blanc

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken fruchtig

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 7° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

## Sommerwein Rivaner

Fruchtig, fröhlich, leicht, mit wenig Säure. Ab 20° C Außentemperatur steigt sein Genuss exponentiell.

### Info:

Weil wir den Rivaner, eine Kreuzung aus Riesling und Gutedel, im Weinberg mit viel Liebe umsorgen, belohnt er uns mit fruchtintensiven, erfrischenden Rebensäften und traumhaften Aromen.

Bouquet von Apfel und Melone mit einer ganz feinen Muskatnote. Frisch getrunken ist er am schönsten. Süffig, leicht und elegant zu jeder Jahreszeit.

### Essensempfehlung:

Sommerliche Salate oder frischer Spargel sind die kongenialen Partner zu unserem Sommerwein. Wir lieben ihn zu Zander mit Ratatouille.

Rebsorte: Rivaner

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken fruchtig

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 7° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst





*Fürst*  
Vinothek

## Liebling – Riesling feinherb oder fruchtsüß?

Spontan vergoren und ein  
Wunder der Natur: unser "Liebling"  
– für den besten Schatz daheim  
oder einen netten Plausch unter  
Freunden. Sein Reichtum an Aromen  
& Facetten scheint unendlich...



#### Info:

Riesling – Königin der Rebsorten. Der Fürsthof kümmert sich liebevoll um Ihre Majestät. Kein Wein ist vielfältiger in seinem Aroma, keine Rebsorte wird mehr durch ihr Terroir beeinflusst als der Riesling. Seine Vergärung entwickelt sich spontan mit der natürlichen Hefe im Most. Nach einem 3/4 Jahr Gärung und Feinhefelerager wird er auf die Flasche gefüllt.

Sein Bouquet erinnert an Steinobst und Rosen. Viel Finesse getragen von mineralischer Säure. Feinherb passt er ausgezeichnet zu einem netten Plausch. Zum Naschen greifen wir zu fruchtsüß!

#### Essensempfehlung:

Feinherb schmeckt er besonders gut zu zartem Gemüse, aber auch zu weißen Fischarten. Ein Genuss zu Käse und Antipasti. Der Fruchtsüße ist vielseitig einsetzbar: zum Dessert, zu Snacks & Tapas oder zur asiatischen Küche.

Rebsorte: Riesling

Güteklasse: Spätlese, vegan

Geschmacksrichtung: Feinherb oder fruchtsüß

Format: 75cl, Drehverschluss

Trinktemperatur: 8° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst



Rotwein:

Wir haben erkannt, wie gut der Muschelkalk in den Böden und das Klima unserer Region die Rotweinreben wachsen und reifen lassen. Mindestens 5 Wochen vergären unsere Rotweine auf der Maische, bevor sie gekeltert werden. Gesundes Lesegut und viel Aufwand erfordert ihre Herstellung. Ganz schön schweißtreibend. Doch nur so erhält man kraftvolle, farbin intensive, saftig-fruchtige Rotweine. Eben handgemacht.



## Steinkaul

Ein echter Kraftprotz.  
Die Krönung unserer Arbeit. In ihm stecken unsere besten Pinot Noir Trauben und unser gesamtes Wissen, wie man Rotwein macht.



Info:

Bis zu 3 Jahre reift diese Cuvée in kleinen Eichenholzfässern. Unser Steinkaul ist nach der Parzelle benannt, auf der unsere Spätburgunder Trauben wachsen.

Tiefdunkel, samtige Tannine, intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Kirsche, feine Noten von Zartbitterschokolade und Vanille. Das Eichenholz und die lange Lagerung verleihen unserem Steinkaul ein langes Leben. Selbst nach vielen Jahren hat man Freude daran, ein Fläschchen zu öffnen. Unsere Speerspitze im Rotweinsortiment. Temperamentvoll!

Essensempfehlung:

Verzaubert deftige Rindersteaks, Braten und Schmorgerichte – auch wild mit Wild! Ganz fein zur kräftigen Käseplatte oder zu einer Tafel dunkler Schokolade – zum Schlemmen und Genießen.

Rebsorte: Spätburgunder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl, Korken

Trinktemperatur: 18° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

# Fürst hof Trestler



Wir lassen ihn mit viel Ruhe in kleinen Eichenholzfässern reifen. Dort entwickelt er seine milde Harmonie, die schöne Bernsteinfarbe und seinen kräftigen Geschmack mit langanhaltendem Abgang. Unsere Antwort auf Grappa.

#### Info:

Damit die Geschmacksvielfalt unseres besten Dornfelder-Tresters bei der Destillation erhalten bleibt, wird unser „Grappa“ mit viel Sorgfalt und Geschick in der kupfernen Brennblase gebrannt. Reifen kann er dann ausgiebig und mit viel Ruhe in den kleinen Eichenholzfässern. Zarte Holznote, weich am Gaumen.

Rebsorte: Dornfelder-Trestler

Format: 50cl, Korken

Trinktemperatur: 16-18° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

# Velvet

Deep & saftig!  
Unser Rotwein schmeckt nach vielen dunklen Früchten. Samtig, verführerisch.



#### Info:

Ein Charmeur, sagen viele. Dieser Ruf ist wohlverdient. Er besitzt Eleganz, Farbtiefe und überzeugt mit kräftigen Aromen von Brombeere und Holunder.

Wir haben erkannt, wie gut der Muschelkalk in den Böden und das Klima unserer Region die Rotweinreben wachsen und reifen lassen. Mindestens 5 Wochen vergären die Trauben auf der Maische bevor sie gekeltert werden.

#### Essensempfehlung:

Perfekt zu Risotto, Rinderbraten, Pasta oder inspirierter Brotzeit!

Gütekategorie: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken

Format: 75cl / 1l, Drehverschluss

Trinktemperatur: 18° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

# Rotling



Rotling frizzante: für unseren HEY! wird der Rotling zu einem sanft prickelnden Perlwein weiterverarbeitet. Er begeistert die Prosecco Gemeinde. \*Cheers\*



Leicht und beerig – der Wein zur Grillparty! Schliesst man die Augen und schnuppert, fliegen Aromen von Erdbeere, Himbeere & Waldfrüchten in die Nase.



#### Info:

Trauben von weißem Elbling und rotem Dornfelder, zusammen geerntet und gekeltert, ergeben den Rotling. Wie frisch verliebt! Geschmacklich bleibt er knackig frisch und leicht.

Ob man diese fruchtige Cuvée von roten und weißen Trauben einfach solo genießt oder zu vielseitigen Grillgerichten, er ist ein Renner am lauen Sommerabend: zum Plaudern, Feiern oder Barbecue.

#### Essensempfehlung:

Unser Rotling ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Gemüse. Der Star jeder Gartenparty.

Rebsorte: Elbling & Dornfelder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken fruchtig

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 8° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst



## Fleur de la Sûre



Everybody's Darling.  
Unaufdringlich und überzeugend.  
Unser Pinot Noir, zart rosé.

### Info:

Die Blume aus dem Vallée de la Sûre, unserem wunderschönen Sauerthal. Der Spätburgunder duftet himmlisch nach Cassis und Frühlingsblüten.

Ein Hauch von Zitronenmelisse tänzelt auf der Zunge, untermalt von beflügelnder Frische.

### Essensempfehlung:

Dieser zarte Rosé passt wunderbar zu gegrilltem Fisch, Flammlachs, frischen Salaten oder leichten Pastagerichten.

Rebsorte: Spätburgunder

Güteklasse: Qualitätswein, vegan

Geschmacksrichtung: Trocken fruchtig

Verschluss: Drehverschluss

Trinktemperatur: 7° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst

## Tête-à-Tête Crémant



Feinperlige, herrlich duftende Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir & Auxerrois. Traditionelle Flaschengärung und ein langes Hefelager verleihen ihm seinen eleganten Charakter.

### Info:

Tête-à-Tête ist unsere Hommage an die wundervolle Natur des Vallée de la Sûre, das malerische Sauerthal zwischen Deutschland und Luxemburg. In den Böden dieses Tals liegen Sedimente von Muschelkalk und Keuper, oben im Licht wachsen unsere Weine, die sich von diesen Schichten bedienen, und daraus herrlich duftende Balancen aus Kräutern, Blüten und Honig hervorbringen. Außerdem sorgen sie für dieses feinperlige Kitzeln auf der Zunge. Unser Crémant Tête-à-Tête fängt genau diese Merkmale ein, in einer bemerkenswerten Harmonie. Er ist ein echter Crémant de la Sûre, denn er ist eine Cuvée der Rebsorten, die in unserer Heimat so geschätzt werden.

Für ein sinnliches Tête-à-Tête ist unser Crémant ein Naturtalent. In großer Runde zeigt er sich ähnlich hinreißend.

Rebsorte: Chardonnay, Spätburgunder & Auxerrois

Güteklasse: Winzersekt b.A., vegan

Geschmacksrichtung: Brut nature

Format: 75cl, Korken

Trinktemperatur: 7° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst



# Elbling Sekt



Unser Elbling Sekt ist in der Flasche vergoren & handgerüttelt. Ein prickelndes Erlebnis in brut als auch extra brut. Beide für sich und alle für uns: einzigartig. „Peng“, Stößchen!

#### Info:

Sekt ist die wertvollste Stufe des Elblings, keine Debatten! Vor über 2000 Jahren brachten die Römer den Elbling zu uns – die älteste europäische Rebsorte. Er ist selten und verdient besondere Beachtung.

#### Fürstsekt –

klassische Flaschengärung, 24 Monate Feinhefelagerung, handgerüttelt. Wer es ganz herb mag, geht mit Elbling extra brut. Elbling brut besteht jeden Sektempfang.

#### Rebsorte: Elbling

Güteklasse: Winzersekt b.A., vegan

Geschmacksrichtung: Brut oder extra brut

Format: 75cl, Korken

Trinktemperatur: 7° C

Anbaugebiet: Südliche Wein-Mosel

Lage: Mesenicher Königsberg

Bodenart: Muschelkalk

Erzeuger: Weingut Fürst



Weingut Fürst  
Fürstthof  
54308 Metzdorf  
Südliche Mosel  
Michi 0160. 96928321  
Team 06501. 14119  
mail@weingut-fuerst.de  
Insta: weingutfuerst   
Shop online:   
weingut-fuerst.de

*Fürst*