



Pinot Noir

VDP.Erste Lage, Steinwingert, Weingut Friedrich Becker

Ein Meilenstein

Beschreibung:

Dieser Spätburgunder aus Erster Lage stammt von Lehm- und Ton-haltigen Böden mit Kalkfelsen im Untergrund. Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und dann auf der Maische vergoren. Nach zwei bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen wurden sie schonend entsaftet, bevor die Reifung für 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern stattfand. Die Abfüllung erfolgte dann ohne Filtration und Schönung des Weines.

Degustationsnotiz:

Dichtes, kräftiges Rubinrot. Herrlich betörender Duft reifer Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, frische Kräuter, Tabak, schwarzer Tee und feuchtem Waldboden. Dicht und kraftvoll am Mund, dabei immer auch elegant und verspielt, viel Saftigkeit und Fülle, viel Struktur bis ins lang andauernde Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Steinwingert

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1087816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

VDP.Erste Lage
Steinwingert

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.