



## St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Aus dem Monopol-Weinberg von Friedrich Becker

### **Beschreibung:**

Monopol-Weinberg Sankt Paul von Friedrich Becker ist ein steiler Südhang, der durch einen Talkessel geschützt wird und deshalb über den Tag viel Wärme speichern kann. Für die nächtliche Abkühlung sorgt der Pfälzer Wald. Schon nach 25-50 cm lockerem Erdreich stoßen die Rebwurzeln auf eine reine Kalksteingrundlage - perfekte Voraussetzungen für Reben der Burgunderfamilie.

Auslieferung im Herbst 2023

### **Degustationsnotiz:**

Attraktive Farbe, attraktives Bouquet von Waldbeere, Roter Beete, Rauchspeck, Kräutern. Am Gaumen superb konzentriert und nachhaltig, mit beeindruckender Struktur und Qualität. Grossartiger Spannungsbogen zwischen perfekt gereifter Frucht, feinsten Tanninen und tragender Säure, die hervorragend verwoben ist. Extrem langes und reichhaltiges Finish.

### **Passt zu:**

Eignet sich fantastisch als Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, sowie Rindsfilet, Rumpsteak und Rindsbraten. Auch spannend zu würzigen Hartkäsesorten.

### **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:** Weingut Friedrich Becker

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2046

**Rebsorte(n):** Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1217319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### St. Paul

Pinot Noir trocken  
Weingut Friedrich Becker

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Spätburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2046  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 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.