



2016 St.Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Einer der Spätburgunder, für die Becker berühmt wurde

Degustationsnotiz:

Kräftige Farbe, im Bukett dunkle Kirschen, Brombeeren, saline Mineralik, Gewürze und feinste Röstaromen aus den Barriques. Im Mund vollmundig, mit seidig-saftiger Textur, Dichte des Geschmacks und Präzision. Viel Kirschfrucht, Veilchen, stimulierende Bitternote und absolut perfekt eingebundenes Holz. Großartiger Pinot von Friedrich Becker, der locker mit Pendants aus dem Burgund mithalten kann und darüber hinaus über eine glänzende Zukunft verfügt.

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
Region:	Pfalz
Produzent:	Friedrich Becker Weingut
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1217316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St.Paul

Pinot Noir trocken

Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.