



2017 St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Einer der besten Jahrgänge des sankt Paul ever

Beschreibung:

Der 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.

Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe, im Duft viel dunkle Kirschfrucht, Brombeeren, liquider Stein und subtile Röstaromen aus den Barriques. Im Glas vollmundig, saftig, mit reifer Frucht, zugleich kühl und energiegeladen mit seidig-saftiger Textur, Länge und Dichte des Geschmacks und einmaliger Präzision. Satte Kirschfrucht, Veilchen, animierend, das Holz perfekt eingebunden und die Tannine seriös und von allerbesten Qualität.

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 Jr.
Bewertung(en):	James Suckling 96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1217317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St. Paul

Pinot Noir trocken

Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.