



2013 Spätburgunder trocken

Rechtenbacher, Weingut Friedrich Becker

Bärenstarker Pfälzer aus den Händen des Ausnahmekönners

Beschreibung:

Friedrich Becker ist der führende und kompetenteste Experte für deutsche Pinot Noirs mit internationalem Rang. Sein beliebter „Villages“ aus dem Süden der Pfalz, schon an der Grenze zum Elsass, wird so schonend wie möglich ohne Filtration und Schönung bereitet. Die bis zu 40 Jahre alten Spätburgunder- Reben gedeihen auf Kalkböden, die stark denen des Burgunds ähneln. Ein herausragender Spätburgunder voll Kraft und Eleganz.

Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe, attraktiver Duft nach schwarzen Kirschen und Wildkräutern, etwas Tabak. Trinkt sich mit köstlichem Schmelz und satter, geradezu überbordender, konzentrierter Pinotfrucht mit Dominanz reifer Kirschen sowie feiner Säurestruktur und gekonntem Holzeinsatz. Das Terroir Rechtenbachs verleiht dem Wein eine geradezu hedonistische, opulente Fruchtpräsenz, die sofort nach dem Öffnen bereit steht. Ähnlich einem guten Gevrey-Chambertin. Besitzt aber dennoch Rasse und spielerische Finesse, um zu den ganz Großen in seiner Klasse zu zählen. Ein hochwertiger Spätburgunder, der jetzt ganz großen Spaß bietet und noch über großartiges Potenzial verfügt.

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Friedrich Becker
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0840613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Rechtenbacher
Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.