



## 2013 St.Paul

Spätburgunder trocken, Weingut Friedrich Becker

Einer der Spätburgunder, für die Becker berühmt wurde

### Degustationsnotiz:

Herrlicher Duft nach dunklen Kirschen und Beerenfrüchten. Wieder einmal ist es „Fritz“ Becker gelungen, einen ungemein eleganten und feinen Spätburgunder der Spitzenklasse abzufüllen, der viel Terroirwürze und –zirtrusartige Frische mitbringt. Auch im Mund dominiert die Kirschfrucht. Sehr gelungen seine stimulierende Frische mit sublimer Kalksteinaromatik. Hat sehr gutes Reifepotenzial.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Weingut Friedrich Becker
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1217313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **St.Paul**

Spätburgunder trocken  
Weingut Friedrich Becker

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** Parker 93/100  
**Traubensorte(en):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 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.