



2017 St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Note de dégustation:

Robe puissante. Bouquet de cerise noire, de mûre et de pierre liquide avec de subtils arômes toastés de barrique. Dans le verre, le vin est corsé, juteux, avec un fruit mûr, à la fois frais et énergique, une texture soyeuse et juteuse, long et dense et d'une précision unique. Fruit gras rappelant la cerise et la violette, vif, le bois est parfaitement intégré, les tannins présents et de très bonne qualité.

Accompagne idéale:

Idéal pour les mets de chasse ou viandes braisées, ainsi que le filet de bœuf, le rumsteack et le rôti de bœuf. Il se boit également très bien avec du fromage à pâte dure corsé.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Weingut Friedrich Becker
Notation(s):	James Suckling 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1217317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St. Paul

Pinot Noir trocken
Weingut Friedrich Becker

Origine:	Allemagne
Notation(s):	James Suckling 96/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.