



2013 St.Paul

Spätburgunder trocken, Weingut Friedrich Becker

Note de dégustation:

Merveilleux parfum de cerises noires et de baies. Une fois de plus, "Fritz" Becker a réussi à créer un Spätburgunder d'une élégance et d'une finesse extraordinaires, où les nuances opulentes de terroir côtoient la fraîcheur des notes un peu citronnées. La cerise domine également en bouche. C'est un vin très réussi d'une fraîcheur vivifiante avec de sublimes arômes de calcaire. Très bon potentiel de garde.

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:	Friedrich Becker
Notation(s):	Parker 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Référence:	1217313

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St.Paul

Spätburgunder trocken
Weingut Friedrich Becker

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Parker 93/100
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	jusqu'en 2030
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 décanter.