



2014 Pinot Noir trocken

Rechtenbacher, Weingut Friedrich Becker

Bärenstarker Pfälzer aus den Händen des Ausnahmekönners

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubinrot, verführerisches Bouquet nach dunklem Steinobst, Wacholderbeere, Tabak, Spalholz und Räucheraromen. Am Gaumen saftig, würzig mit guter Tannin-Struktur und feinsten Röstaromen. Zeigt jugendlichen Schmelz und Fruchtpräsenz, die Tannine sind von bester Herkunft und werden sich mit etwas Reife perfekt mit der Frucht vermählen. Langes und intensives Finale - ein jugendlich-frischer Pinot der Extraklasse aus bester Quelle, der über viel Potenzial verfügt.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Palatinat
Produttore:	Friedrich Becker Jr.
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0840614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Rechtenbacher
Weingut Friedrich Becker

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.