



## 2012 Spätburgunder B trocken

Pfalz, Weingut Friedrich Becker

Spitzen-Spätburgunder aus der Pfalz

### Descrizione del vino:

Einer der besten Spätburgunder in dieser Klasse, der dank seiner Zuverlässigkeit in jedem Jahrgang blind gekauft werden kann.

### Nota di degustazione:

Verführerisches, kräftiges Rubin, attraktiver Kirschduft mit roten Beerenfrüchten und feiner Würze. Wieder einmal besitzt der Becker'sche „B“ eine rundum köstliche Pinotfrucht mit schwarzen und roten Beeren samt schöner Extraktsüße, viel Nachhall sowie vitaler, aber vollständig reifer und harmonisch eingebundener Säurestruktur. Die dezent rauchig-speckigen Röstaromen stammen aus den Barriques bester Herkunft. Ein wie immer sehr balancierter, fruchtattraktiver und perfekt vinifizierter Spätburgunder eines der führenden Weingüter für diese Rebsorte in Deutschland. Zählt immer zum Zuverlässigsten und Besten, was man in dieser Klasse an feinem Spätburgunder kaufen kann.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Palatinat
<b>Produttore:</b>	Friedrich Becker
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Numero di articolo:</b>	1217512

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Spätburgunder B trocken**

Pfalz

Weingut Friedrich Becker

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.