



## 2011 Pinot Noir

Heydenreich, Weingut Friedrich Becker

Einer der besten und gesuchtesten Pinot Noirs Deutschlands!

**Nota di degustazione:**

Sattes, attraktives Rot, würzig-rauchige und erdige Nase, ebenso im Mund mit wilder Aromatik, rohes Fleisch, Speck, satte, üppige Frucht, einmalige Präsenz und Fruchtdichte, noch im Babystadium, mit noch blutjunger Gerbstoffstruktur, spürbares, schmeckbares, jedoch perfekt ausgereiftes Tanningerüst, eine große Zukunft versprechend, kompletter und schlicht Großer Pinot Noir.

**Abbinamenti:**

Eignet sich fantastisch als Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, sowie Rindsfilet, Rumpsteak und Rindsbraten. Auch spannend zu würzigen Hartkäsesorten.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Palatinat
<b>Produttore:</b>	Friedrich Becker
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Numero di articolo:</b>	1217111

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Heydenreich  
Weingut Friedrich Becker

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.