



## Hommage

Pinot Noir, Weingut Friedrich Becker

Die Krönung der Kollektion!

**Beschreibung:**

Stets das beste Barrique des Kellers, das Friedrich senior und Friedrich junior gemeinsam nach umfangreichen Degustationen in ihrem Keller küren. Nur das Allerbeste kommt in Frage, daher auch extrem limitiert und im Weingut nicht zu degustieren. Rarität! Auslieferung im Herbst 2023

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Friedrich Becker

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1111019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hommage

Pinot Noir  
Weingut Friedrich Becker

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.