



## La Belle Vue

Pinot Noir, Weingut Friedrich Becker

Wahrhaft großer Wein, wie ein Grand Cru aus dem Burgund

### **Beschreibung:**

Der kräftigste aller Becker'schen Pinot Noirs. Superber, endloser Nachhall. Grandios, mit gigantischem Reifepotenzial, wenn man ihm denn widerstehen kann. Aus einer Miniparzelle, in der über 60 Jahre alte Gewürztraminerreben mit bestem Rebmaterial aus den eigenen Weinbergen Friedrich Beckers („Selection Marsalle“) umgepfropft wurden. Pures Kalkstein-Terroir in Süd-/Ost-Lage. Eine wahrhafte Rarität - kleinste Alloaktionen.

### **Aromenprofil:**

Kräftiges, dichtes Rubinrot. Herrlicher Duft nach schwarzen Früchten, eingelegte Kirschen, Vanille, Rauch, Tabak, Minze. Am Gaumen ein Kraftprotz mit ungeheurer Dichte, Üppigkeit aller Komponenten und dramatischer Länge und Fülle. Dazu viel satte Beerenfrucht, Salzigkeit aus dem Terroir.

### **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.

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland              |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Friedrich Becker |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1111115                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Belle Vue

Pinot Noir  
Weingut Friedrich Becker

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 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. |