



Pinot Noir trocken

Heydenreich, Weingut Friedrich Becker

Klassisch-eleganter Pinot mit großem Lagerpotenzial

Beschreibung:

Die Trauben für dieses Becker'sche Pinot-Monument stammen aus einer Parzelle oberhalb der Lage ‚Sankt Paul‘. Kühnende Einflüsse aus dem Lautertal, purer Kalkfelsen im Untergrund und die Exposition nach Süden charakterisieren dieses Terroir – eine druckvolle, dichte und vollmundige Frucht mit eleganter Säurestruktur, schmeichelndem Mundgefühl und außergewöhnlich langem Nachhall kennzeichnen den gewaltigen Eindruck dieses großen Spätburgunders am Gaumen.

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Friedrich Becker
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1217116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Heydenreich
Weingut Friedrich Becker

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