



Pinot Noir trocken

Heydenreich, Weingut Friedrich Becker

Einer der besten deutschen Pinot Noirs

Beschreibung:

Die Lage Heydenreich zeichnet sich durch ihre besondere Bodenstruktur aus. Der Boden besteht aus reinem Kalkstein mit einer 25-50 cm dicken lockeren Erdauflage. Sie gehört zur Einzellage Sonnenberg, deren Teile sowohl in Deutschland als auch in Frankreich liegen. Auslieferung im Herbst 2023

Aromenprofil:

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.

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):	Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1217119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Heydenreich
Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94+/100
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.