



St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Mit diesem Spätburgunder wurde Friedrich Becker berühmt

Beschreibung:

Der Monopol-Weinberg Sankt Paul von Friedrich Becker ist ein steiler Südhang, der durch einen Talkessel geschützt wird und deshalb über den Tag viel Wärme speichern kann. Für die nächtliche Abkühlung sorgt der Pfälzer Wald. Schon nach 25-50 cm lockerem Erdreich stoßen die Rebwurzeln auf eine reine Kalksteingrundlage – perfekte Voraussetzungen für Reben der Burgunderfamilie.

Aromenprofil:

Attraktive Farbe, attraktives Bouquet von Waldbeere, Roter Beete, Rauchspeck, Kräutern. Am Gaumen superb konzentriert und nachhaltig, mit beeindruckender Struktur und Qualität. Großartiger Spannungsbogen zwischen perfekt gereifter Frucht, feinsten Tanninen und tragender Säure, die hervorragend verwoben ist. Extrem langes und reichhaltiges Finish.

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
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1217318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St. Paul

Pinot Noir trocken
Weingut Friedrich Becker

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.