



## Le Petit Pinot Noir

Weingut Friedrich Becker

Sicherer Spätburgunder-Wert von Fritz Becker

**Beschreibung:**

Das Weingut von Vater und Sohn Becker zählt zu der Topklasse der Pfalz. Dieser Spätburgunder ist ein hervorragender Einstieg in die fesselnde Rotweinwelt dieses Spitzenweinguts.

**Aromenprofil:**

Attraktives, kräftiges Rubinrot, feiner Duft dunkler Kirschen, gehackten Kräutern sowie feinen Röstaromen des Eichenholzes. Viel rote Früchte mit wiederum dominanten Kirscharomen, aber auch Brombeeren und Himbeeren. Die Pinotfrucht ist von saftig-fleischiger, köstlicher Textur, die Säure harmonisch integriert. Zeigt gute Länge und Nachhall am Gaumen, toller Einstieg in die faszinierende Pinot-Welt von Friedrich Becker. Zudem in seiner Klasse immer eine Benchmark mit exzellentem Genuss-Preis-Verhältnis.

**Passt zu:**

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Weingut Friedrich Becker
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1217420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Petit Pinot Noir

Weingut Friedrich Becker

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.