



St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Aus dem Monopol-Weinberg von Friedrich Becker

Beschreibung:

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. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1217319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St. Paul

Pinot Noir trocken
Weingut Friedrich Becker

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife: Jetzt bis 2046
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.