



## 2016 Grauer Burgunder Reserve

Weingut Friedrich Becker

Feinwürziger Grauburgunder mit herrlicher Mineralik

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Grauburgunder stammen von mehr als 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf Kalksteinverwitterungsboden mit lehmig-toniger Auflage wachsen. Nach langem Lager auf der Feinhefe und 16-monatigem Ausbau in besten Fässern aus pfälzischer und französischer Eiche haben die Beckers einen Weißwein mit faszinierender Balance von cremigem Schmelz und mineralischer Würze abgefüllt.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftiges Gelb, eindringlicher Duft mit Kernobstaromen, rauchig-speckigen Nuancen, rote Beeren und würziger Mineralik. Im Mund vollmundig-saftig und mundfüllend. Ungemein dicht gewoben, wieder feinste Röstaromen des Eichenholzes, sublimer Gerbstoffgrip, Frische und Komplexität. Langes Finale mit satter Tiefe des Geschmacks und umwerfender Würze.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Friedrich Becker Jr.
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1087716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grauer Burgunder Reserve**

Weingut Friedrich Becker

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren