



2014 WildWein Rot Pur! trocken

Pfalz, Kleiner Fritz

Cooler Cuvée vom 4-Trauben-Weingut

Beschreibung:

Das Weingut Friedrich Becker zählt zu den Stars in Deutschland und besitzt internationales Renommee. Friedrich „Fritz“ Senior zählt zu den absoluten Weinpionieren Deutschlands, die sich durch den Ausbau der Spitzenweine in Barriques einen Namen machten und national wie auch international für Furore sorgten. Heute ist sein Sohn Fritz Junior für die Weinbereitung verantwortlich. Er lässt unserem WildWein Pur! die gleiche Sorgfalt beim Ausbau zukommen wie seinen großen Weinen: von Hand verarbeitet und anschließend im Eichenholz vergoren und 1 Jahr ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Funkelnd-kräftiges Rot mit zart violetten Nuancen. Der Duft mit viel dunklen Beerenfrüchten, schwarzem Pfeffer, erdig-würzigen Noten. Im Mund mit schöner Gaumenfülle und saftigem Schmelz, reife Pflaumen, schwarze Kirschen sowie Brombeeren dominieren die attraktive Fruchtkomponente. Wundervoll ergänzt um eine attraktive Kräuterwürze, die an südliche Garrigue erinnert. Samtig-feine Tannine mit rundum harmonischer Säurestruktur. Langer, köstlicher Abgang mit viel Kraft und satter Frucht.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Friedrich Becker Weingut
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Cabernet Sauvignon, 40% Portugieser, 20% Dornfelder
Artikelnummer:	0798514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

WildWein Rot Pur! trocken

Pfalz
Kleiner Fritz

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Cabernet Sauvignon, 40% Portugieser, 20% Dornfelder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.