



2013 St.Paul

Spätburgunder trocken, Weingut Friedrich Becker

Einer der Spätburgunder, für die Becker berühmt wurde

Degustationsnotiz:

Herrlicher Duft nach dunklen Kirschen und Beerenfrüchten. Wieder einmal ist es „Fritz“ Becker gelungen, einen ungemein eleganten und feinen Spätburgunder der Spitzenklasse abzufüllen, der viel Terroirwürze und –zitrusartige Frische mitbringt. Auch im Mund dominiert die Kirschfrucht. Sehr gelungen seine stimulierende Frische mit sublimen Kalksteinaromatik. Hat sehr gutes Reifepotenzial.

Passt zu:

Eignet sich fantastisch als Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, sowie Rindsfilet, Rumpsteak und Rindsbraten. Auch spannend zu würzigen Hartkäsesorten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Weingut Friedrich Becker
Bewertung(en):	Parker 93/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	1217313075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St.Paul

Spätburgunder trocken
Weingut Friedrich Becker

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Parker 93/100
Traubensorte(en):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.