

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## **Becker, Spätburgunder „Cuvée Pinard“ trocken**

Region: Pfalz  
Erzeuger: Weingut Friedrich Becker - Schweigen  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: DPF010206

*Einen großen Winzer erkennt man immer auch an seinem Einstiegswein. Und welche sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Burgunder fürs Geld. Ganz, ganz selten habe ich in der Bourgogne einen so gelungenen, harmonischen, balancierten Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden, wie ihn die sympathischen Beckers aus jüngeren Reben aller großen Terroirs des Weingutes vinifiziert haben! In der Nase rote Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Am Gaumen saftig, geschmeidig, schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte versehen, die man in Deutschland in dieser Preisklasse wohl kein zweites Mal mehr findet. Ein toller Einstiegswein, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine Klasse Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität in dieser sympathischen Preisklasse!) bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Und nach dem großen Erfolg mit dem fast schon legendären Vorgängerjahrgang konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basiswein abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür.*

