

Becker, Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard“ trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010209

Weltweit exklusiv bei Pinard de Picard! Unser-Rotwein-Tipp für die Festtage: Großer Pinot zu dramatisch günstigem Preis! Einen großen Winzer erkennt man immer an seinem Einstiegswein. Und welche sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, 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 cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein mit schöner Komplexität, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Und nach dem großen Erfolg mit den legendären Vorgängerjahren konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers auch im Überfliegerjahrgang 2009 eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basiswein abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür. Werte Kunden: Sowohl in Deutschland als auch im Burgund sind solche gelungenen, harmonischen, balancierten Spätburgunder in dieser provokant günstigen Preisklasse äußerst selten! Ein vibrierendes Aromenspiel in der Nase: Rote und vor allem schwarze Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis, Brombeeren und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte



Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu verführerische Noten von Rosen, nobler Grand-Cru-Schokolade, aber auch animierenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Muskatnuss und zart rauchige Anklänge. Am Gaumen saftig, geschmeidig, schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte und Cremigkeit versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen, saftigen Frische (toll für ein warmes Jahr wie 2009!) und der samtigen Tannine. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis etwa 2015.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333