

Becker, Pinot Noir

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010607

<!-- tp, 2011-11-11 Der Serientäter! Dazu verurteilt, den wenigen Weinliebhabern in aller Welt, die jemals eine Flasche dieser Inkarnation des deutschen Rotweinwunders genießen dürfen, nichts andres als hedonistische Freude bereiten zu dürfen! So wählt der Gault Millau 2009 Friedrich Beckers Pinot Noir 2006 „zum sechsten Mal in Folge zum Rotwein des Jahres in Deutschland, allein diese Serie ist ohne Beispiel. Dass zwei weitere seiner grandiosen Roten unter den besten Zehn landeten, spricht für die Ausnahmestellung des Gutes. Der Pinot Noir besitzt eine kaum zu überbietende Feinheit und Eleganz, geschmeidige Tannine, eine berückende Schönheit mit süchtig machendem Potential!“ Und wertere Kunden, den 07er mit seiner dramatischen Würze und Tiefe und seinen noblen Aromen von prallen Kirschen, roten Beerenfrüchten, Cassis, Zimt, Muskatnuss, Pfeffer, Nelke, Leder und einem betörenden Duft, der edlen Tabakkisten entströmt, haben wir in mehreren vergleichenden Proben nochmals mit 2 Punkten höher bewertet als den schon genialen 06er, der mit 95 Punkten die bis dato höchste Punktzahl eines deutschen Rotweins erhielt! Dieser unglaublich komplexe, sinnlich betörende Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in den ‚lebenden‘ Weinbergen der rührigen Beckers an der deutsch-französischen Grenze lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieses originären, mit Luftzufuhr immer mineralischer werdenden Pinot Noirs (Ah, welche Pinot-Süße streichelt die Zunge. Welch erotischer Stoff! Verführung pur!) zu mir nehme, werden



wohlige Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags an einem warmen Sommerabend, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Probieren Sie, wertige Kunden, wenigstens eine Flasche dieses lasziv-erotischen Burgunders, der nach Herkunft schmeckt, nach Pfälzer Heimat, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist: Nie zuvor gab es nach meiner festen Überzeugung einen besseren Rotwein aus deutschen Landen als dieses emotional berührende, hedonistische Weinmonument! Power without weight – Wie Klaus Peter Kellers legendärer Riesling G-Max! -->

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort wegen seiner schier unglaublich feinen Tannine (was aber trotzdem wegen des giga

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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