

## Becker, Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard“ trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010211

Unser-Rotwein-Tipp für die Festtage des Lebens: Großer Pinot zu dramatisch günstigem Preis! Exklusiv bei Pinard de Picard! Einen großen Winzer erkennt man immer an seinem Einstiegswein. Und welche tolle 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 feinen, cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall 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 den legendären Vorgängerjahren konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers auch im großen Jahrgang 2011 eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basisweinen abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür. Werte Kunden: Ganz, ganz selten habe ich im Burgund einen so gelungenen, harmonischen, balancierten Pinot Noir in dieser genussfreundlichen Preisklasse gefunden! In der Nase rote, blaue und schwarze Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu verführerische Noten von Veilchen, Rosen,



nobler Grand-Cru-Schokolade, aber auch animierenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis und Muskatnuss. 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. Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2018, mindestens.

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

---

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](mailto: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