

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 AC · 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



Grauer Burgunder „Kalkmergel“ QbA trocken

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Friedrich Becker - Schweigen
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DPF012217

Ein Unikat! Unser Grauburgunder des Jahres!

Der Grauburgunder, jenseits der Grenze auch Pinot Gris genannt, ist eine Mutation des Pinot Noirs aus der Familie der französischen Burgunderreben. Die Beeren der Traube sind rötlich-grau gefärbt. Genau diese Farbe extrahiert Fritz Becker bei diesem Grauburgunder von Kalkmergelböden durch eine sechstägige Mazeration der Trauben, bevor er sie presst. Durch die mehrtägige Standzeit werden, wie bei einem Tee, die Farbstoffe aus den Traubenschalen gezogen. Und herauskommt dieser zart grapefruitrosafarbene Grauburgunder.



Für uns zählt der ‚Kalkmergel Grauburgunder‘ aus dem Hause Friedrich Becker zu den schönsten Weinen, die aus dieser Rebsorte vinifiziert werden. Und im Jahrgang 2017 waren wir bei unserer Verkostung im Weingut derartig begeistert, dass dies für uns schlichtweg der Grauburgunder des Jahres ist! Die alten über 50jährigen Reben, welche natürlich niedrige Erträge liefern, ein hocharomatisches Lesegut, das mehrmonatige Hefelager, welches für eine angenehme Cremigkeit sorgt und die vollreifen Trauben des 2017er Jahrgangs ergeben ein absolutes Unikat. Der Grauburgunder duftet wie ein Chardonnay aus Burgund. Rauchige Anklänge an Stelle floraler Noten. Und dann dieses sensationelle Aufspiel am Gaumen. Eine Saftigkeit, wie man sie von dieser Rebsorte kaum kennt, eine zitronige Frische am Gaumen wie frischer Limettensaft und dann die fein cremigen Hefenoten. All dies zusammen verschmolzen, ergibt einen fordernden, stoffigen Weißwein, der uns in seiner visuellen wie sensorischen Einzigartigkeit verblüfft. Welch knackig-trockener, rassig-kühler und tief mineralischer Grauburgunder auf absolutem Top-Niveau mit faszinierendem Charakter! Dieser ungemein pikante, mit seinem feinen Säurespiel herrlich frische Weißwein fasziniert auf der Zunge da er bei aller typisch pfälzischen Extraktstärke und feinstem Schmelz unglaublich verspielt, beschwingt und animierend rassig-frisch mit einem langen mineralischen Nachhall daherkommt. Jeder Schluck kitzelt den Gaumen und macht Lust auf das nächste Glas! Und nebenbei erzählt er durch seine Farbe auch noch etwas über die Genetik der Rebsorte. Unser Grauburgunder des Jahres! Absolute Kaufempfehlung. Weißweinliebhaber sollten diese Spielart eines Grauburgunders zumindest einmal probiert haben! Pantastisch!