

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



Pinot Noir „Sankt Paul“ Großes Gewächs

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Friedrich Becker - Schweigen
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DPF010415

Sankt Paul ist eine ganz besondere Lage, benannt nach dem in der Nähe liegenden Schloss und bereits auf der französischen Seite der Weinberge gelegen. Sie liegt direkt unterhalb des legendären Heydenreichs. Dieser steile Südhang auf Kalkgestein ist besonders gut durch Winde vom direkt darüber liegenden Wald geschützt, der gleichzeitig für kühle und ausgewogene Nächte sorgt. Die Reben müssen sich hier regelrecht durch den harten Kalk bohren, der schon nach wenigen Zentimetern Erdauflage auftritt. Das fordert die Pinot-Noir-Rebe und spornt sie zu Höchstleistungen an, um an Wasser und Nährstoffe zu kommen. Ein ganz großer Pinot Noir, der seine Pendanten in den berühmtesten Lagen des Burgunds findet. Dieser Spätburgunder wird auch Bordeaux-Fans höchsten Genuss bereiten. Noble Eleganz paart sich mit süchtig-machendem Sex-Appeal und geschliffenen Tanninen. Ein singuläres Meisterwerk, in dem sich ein großes Terroir versinnbildlicht und sein magisches Antlitz enthüllt. „Friedrich Becker gehört seit seinem legendären 1989er zu den bedeutenden Rotweinemachern Deutschlands und kaum jemand sonst kann seitdem eine so lückenlose Reihe großer Spätburgunder aufstellen. Der Sankt Paul gehört zu den besten Rotweinen Deutschlands!“ urteilt etwa der Gault Millau.



2015 ist im Weingut ein ganz spezieller Jahrgang. Denn die Trauben waren bestens ausgereift, strotzten vor Kraft. Genau dieses Potenzial wollte der junge Friedrich Becker einfangen. Der Kammerberg und der St. Paul haben dieses Jahr einen hohen Teil Rappen und lange Maischestandzeit. Der bedachte Einsatz von Rappen (dieser gehört auch zur Philosophie der beiden Kultdomänen Burgunds, Dujac und Domaine de la Romanée-Conti) bringt Frische und Struktur in diesen feinen Wein. Allein das Bouquet verströmt einen feinduftigen Charme. Erdbeeren, Sauerkirschen, Feuerwerkskörper und ein Hauch Eukalyptus. Anders als der kräftig-würzige Kammerberg verströmt der St. Paul mehr balsamische Noten und hellere Frucht. Er wirkt feminin gegen den breitschultrigen Kammerberg, selbst im reifen Jahrgang 2015. Am Gaumen dann gleichen sich beide Weine wieder etwas mehr an, wobei auch hier die Tannine seidiger wirken, die Frucht heller. Die Frucht ist bestens präsent, Erdbeeren und Sauerkirschen sind umgeben von einer feinen Sesamnote, die vom subtilen Holzeinsatz herrührt. Der St. Paul türmt sich auf, nimmt Anlauf, halbt enorm lange nach, mit divenhaftem Auftritt. 2015 und St. Paul sind eine Traumkombination. Der Sankt Paul erscheint, wie mittlerweile alle Großen Gewächse des Weinguts, erst vier Jahre nach der Ernte! Die Langstreckenläufer von

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

Friedrich Becker brauchen diese Zeit, um sich in einer ersten Genussphase zu präsentieren, handelt es sich hierbei doch um Pinot Noir, der groß gedacht vinifiziert wurde, also enormes Entwicklungs- und Reifepotenzial besitzt. Und 2015 unterstreicht dies in besonderer Art und Weise. Großer Wein, Chapeau Fritz!