

Pinot Noir „Heydenreich“

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Schweigen
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010616

97 Punkte (James Suckling)

96 Punkte: „Ein Wunder, wie solche Verdichtung mit dem Eindruck solcher Eleganz und nachgerade von Schwerelosigkeit einhergehen kann.“ – Falstaff 2016: „Der Heydenreich bleibt weiterhin einer der besten Rotweine Deutschlands.“ – Stephan Reinhardt (Parker) Der Pinot Noir aus dem Heydenreich ist ein Mythos. Wer einmal das Glück hatte, diesen magischen Pinot von Friedrich Becker im Glas zu haben, ist daraufhin für die Zukunft regelrecht „verdorben“. Denn alle anderen Erlebnisse mit Weinen aus dieser Traube werden sich an dieser Begegnung messen lassen müssen. Der Heydenreich liegt direkt oberhalb des Sankt Pauls. Wer mit Fritz dort einmal durch die Rebzeilen kraxelt, muss erstmal die ordentliche Steigung des Sankt Pauls erklimmen, bis er sich dann auf dem Hochplateau, das der Heydenreich darstellt, erholen darf. Auf dieser nur 0,8 Hektar winzigen Parzelle stehen die Reben praktisch auf purem Kalkstein. Die Luft aus dem angrenzenden Waldstück sorgt für gute Frische und Belüftung der Trauben, ist aber gleichzeitig ein Paradies für Wildschweine und Rehe, die hier an den Trauben naschen oder den Boden aufwühlen. Die Erträge sind unglaublich gering, die Reben müssen sich tief in den Kalk bohren, um an Nährstoffe und Wasser zu kommen. Diese auf französischer Seite situierte Lage ergibt mit dem Trio aus Klaus Peter Kellers Morstein, Hubers rarem Wildenstein und Fürsts Hunsrück den wohl aktuell besten Pinot Noir Deutschlands. Weine einer Liga, die sich mittlerweile mühelos mit Grand Crus aus Burgund messen können und, auch wenn sie die preisliche Spitze Deutschlands darstellen, im Kontext immer noch enorm preiswert sind. Doch wie schmeckt er denn nun? Wir schreiben das Jahr 2016. Für uns in Deutschland und Burgund – nach einem kraftvollen Potenzial-Jahrgang – der Inbegriff von Finesse. Fritz Becker hat sich was die Stilistik des Weinguts angeht enorm eingebracht, die letzten Jahre intensiv an seiner Vision großer Weine gefeilt. Wichtiges Anliegen ist ihm dabei das Potenzial des Spätburgunders in puncto Reife auf das französische Niveau zu heben. Es ist ihm gelinde gesagt gleichgültig, ob ein Wein viele Jahre der Reife benötigt. Wenn es die Materie erfordert, wird er den Wein konsequent bei seiner Findung begleiten. Das macht die Größe seiner Weine aus. Und dennoch ist der



Heydenreich kein Kraftprotz, sondern einfach die noch feinere Version der beiden Großen Gewächse, ja man kann mit dem Spitzenwein sogar etwas früher Freude haben, denn er zeigt schon jetzt seine Überlegenheit im Sinne einer steten Verfeinerung der Tanningualität, Ziselierung der Frucht und des Mundgefühls. Kräuter tauchen zuerst auf, dann eine feine Herzkirsche, auch etwas Tabak. Rote Beeren begleiten das feine Bouquet. Das ist enorm facettenreich und ebenso vom Kalk geprägt, denn der schwingt hier mit als ob Kreidestaub im Glas läge. Am Gaumen erwartet einen dann ein seidiger Pinot Noir. Die Tannine sind unglaublich geschliffen, die Beerenfrucht samt Sauerkirschen und Kakao intensiv, aber schwebend. Und obwohl der Heydenreich deutlich mehr als 50 Prozent neues Holz abbekommen hat, spürt man es hier nicht. Das zeigt die Größe des Weins, den Bedarf solch substanzieller Weine und erklärt etwa, warum Betriebe wie Fürst ihre Großen Gewächse komplett in neuen Fässern ausbauen. Sie vertragen es einfach, stecken es ein! Der Heydenreich ist schlichtweg erhaben. Er ist dazu „verurteilt“, den wenigen Weinliebhabern in aller Welt, die jemals eine Flasche dieser Inkarnation deutschen Rotweinwunders genießen dürfen, nicht weniger als pure hedonistische Freude zu bereiten! Dabei sind seine Struktur und das feine Tannin besonders hervorzuheben. Es wirkt fast schon plüschig, und trotzdem spürt man die dichte Frucht, den feinen Extrakt und das immense Potenzial dieses Weins. Ja, er schwebt in seiner Preiskategorie mittlerweile in andere Sphären, doch wer teure Kunden, probieren Sie wenigstens eine Flasche dieses feinfruchtigen, mineralischen und erhabenen Burgunders, der eine enorme Frische und traumhafte Finesse in sich trägt, der nach Herkunft schmeckt, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. In Sachen Feinheit und Mundgefühl überragt er für uns eindeutig den etwas kernigeren aber

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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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