



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.: DPF012219

### **Grau ist alle Theorie – dieser Wein leuchtet!**

*Alles andere als eine graue Eminenz: Fritz Beckers Grauer Burgunder „Kalkmergel“ wäre (mehr oder weniger stillschweigend) unser Dauerabonnent für den ersten Preis beim hausinternen „Concours d’Elegance du Pinot Gris“ – wenn’s diesen Wettbewerb denn gäbe. Aber alleine schon, dass wir uns mit fiktiven Auszeichnungen und Phantom-Podiumsplätzen beschäftigen, zeigt doch wie nachhaltig dieser Grauburgunder in unser Bewusstsein „gesickert“ ist.*



*Der Grauburgunder „Kalkmergel“ aus dem Hause Friedrich Becker zählt für uns immer und immer wieder zu den schönsten Weinen, die aus dieser Rebsorte vinifiziert werden. Der 2017er war zumindest unser „Grauburgunder des Jahres“, und auch der Nachfolgejahrgang hatte uns, werte Leser, wieder begeistert. Nicht anders ergeht es uns mit dem aktuellen Jahrgang, der wieder von knapp 50 Jahre alten Reben aus dem Elsässischen stammt.*

*Wie schon beim Basis-Grauburgunder setzen die Beckers auf von Hand gelesene, entrappte Trauben und eine Maischestandzeit von vier Tagen, was den Wein im Glas fast altrosé- bis kupferfarben (mehr Duracell als Lachs) erscheinen lässt. Im Duft ganz berückend die anfangs leicht phenolische Aromatik (deutlich Blutorange, Frucht und Zesten), dann ein Anflug von Holz (sehr subtil) und Hefe, vor allem aber eine leicht rauchige Note des „mit Dreck und Speck“ vergorenen Grauburgunders. Das hat Charakter! Und fordert. Aber wir geben nur zu gerne nach! Am Gaumen dann herrlich straff, fast druckvoll, komplexe Fruchtaromatik (auch die Traubenschalen machen sich bemerkbar), die mit zitrischer Frische und einer leicht erdigen Würze unterlegt ist. Und dann ist dieser Ausnahme-Grauburgunder auch noch unerhört saftig, stoffig und wie man in englischen Kritikerkreisen dank seiner im Nachhall animierend salzigen Mineralität sagen würde: eminently quaffable! Ein absolut faszinierender Wein, qualitativ einfach Champions League. Prädikat „besonders wertvoll“. Anmerkung des Chronisten: zwingend probieren!*