

## Spätburgunder, trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF011717

### Ein ganz starker Einstieg in Friedrich Beckers wunderbare Pinot-Welt!

Die Spätburgunder vom „alten“ und vom „kleinen“ Fritz Becker sind Weine, die meist auf deutscher wie auf französischer, also elsässischer Seite wachsen. So ist es auch beim Gutswein des Hauses, dem „Spätburgunder“, der von Reben auf beiden Seiten der nicht mehr sichtbaren Grenze von 15 bis 42 Jahre alten Reben stammt, die auf Kalkboden gewachsen sind. Natürlich wird im Schweigener Weingut von Hand gelesen und ausgewählt und die Trauben je nach Weinberg getrennt vergoren. Wenn die Weine nach zwei bis drei Wochen in den offenen Bütten durchgegoren sind, wandert der Wein nach der sanften Pressung in Fässer unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Größe. Erst danach werden die einzelnen Partien ausgewählt und zusammengefügt und ohne Filtration und Schönung gefüllt. Es ist bemerkenswert, wieviel Zeit die Fritzens ihren Weinen gönnen. Schon dem Einstieg ins Portfolio gibt man vier Jahre. Das wirkt sich natürlich auf die Struktur und auch auf die Komplexität des Weins aus, der ein tiefes, reifes, erdiges und auch dunkelfruchtiges Aroma verströmt. Er erinnert dabei an Kirschen und Kirschkerne, welches Herbstlaub und die letzten Rosen, an Tabak und Unterholz, Erde und Rote Bete. Das ist tatsächlich ein erdverbundener „Pinot“, der dabei gar nicht erdenschwer wirkt. Vielmehr verbindet sich die Würze und dunkle Frucht am Gaumen mit einer kühlen Säure und Graphit und man hat das Gefühl, dass ein paar reife Rappen dem Wein zusätzlich Struktur gegeben haben. Das Holz ist präzise eingesetzt und ist sicher auch an diesem herrlichen Tannin beteiligt, das wirkt, als würde man ein Plättchen dunkler Schokolade auf der Zunge schmelzen lassen. Das hat alles sehr viel Hand und Fuß, wirkt frisch und in gänzlich positiven Sinne kernig und sehnig. Es ist absolut begeisternd, wieviel Spätburgunder man hier für sein Geld



Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2028 mit Freude trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.5 g/l	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: DEUTDE33HAN33

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