

„KB“ (Kammerberg) Pinot Noir Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010317

Pinot Noir „KB“ (ehemals „Kammerberg“) – ein neuer 8000er!

95 Punkte – SUCKLING 94 Punkte – PARKER Der „Kammerberg“ befindet sich bereits auf französischem Territorium und neigt sich nach Süden und zeigt direkt auf das idyllische Wissembourg. Die ältesten Reben wurden hier 1967 gepflanzt und stehen auf Kalksteinverwitterungsböden mit Lehm und Ton auf einer Kalksteinunterlage. Seine Bezeichnung rührt daher, dass sich schon die Mönche des Benediktinerklosters in Wissembourg an den Weinen aus genau diesem Weinberg erfreuten und ihn in ihren Klosterkammern einlagerten. Friedrich, der „alte Fritz“ Becker erkannte das Potenzial dieser Lage 1965 und erwarb das Stück in einer Zeit, als hier kaum ein Winzer Wein pflanzen wollte. Zu verlockend waren damals die mit Maschinen leicht zu bewirtschaftenden Flachlagen unweit dieses magischen Terroirs. Heute zählen die Weine aus dem Kammerberg nicht nur zur deutschen Spitze, sondern können sich, gerade in stilistischer Hinsicht (denn was läge näher?), mühelos mit den Premier Crus und Grand Crus aus dem Burgund messen. Beckers Ex-„Kammerberg“, momentan „KB“ – die Verwendung der offiziellen (!), eingeführten (!) und traditionsreichen (!) Katasternamen für Lagen auf französischem Staatsgebiet wurde von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion des Landes Rheinland-Pfalz, der offensichtlich sämtliche Amtsschimmel durchgegangen sind, unter Strafandrohung verboten – wuchert nur so mit seinen Kirsch- und Beerenpfunden (bis hin zur Walderdbeere), ist dabei unglaublich dicht, noch fast ein wenig abweisend. Die reifen Schwarz- und



Sußkirschen, Brombeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren wirken wie von von balsamischen Kräutern und dunklem Gehölz überwachsen, auf einer Lichtung im Wald brannte wohl ein Feuer, leichte Rauch-, fast Röstnoten machen sich nun bemerkbar. Nahm beim Vorgänger der Eindruck von Reife, von Fruchtsüße zumindest im Duft zu, zeigt sich der 2017er betont jugendlich, in seiner frischen, kühlen Art fast „raureifen“. Am Gaumen dann konzentrierte und wuchtige Transparenz, sehr viel Saft und ein geradezu beherzter Säurebogen, der die Frucht „vorantreibt“, sie geradezu energetisiert. Griffige, noch recht mächtigen Tannine zeichnen die Konturen nach, die sich, ob der Dichte des „KB“ anfänglich nur erahnen ließen. Der Nachhall sehr lang, noch etwas verschlossen, vermittelt aber einen sehr guten Eindruck von Eleganz (die herausragende Qualität Becker'schen Pinot Noirs von 2017!) und vor allem Größe dieses Weins. Der „KB“ erscheint, wie mittlerweile alle Großen Gewächse des Weinguts, erst vier Jahre nach der Ernte – eine Zeit, die von den „Langstreckenläufern“ Friedrich Beckers benötigt wird, um sich in einer ersten Genussphase zu präsentieren, da es sich hierbei um Pinot Noirs handelt, die entsprechend monumental gedacht vinifiziert wurde, also enormes Entwicklungs- und Reifepotenzial besitzen. Das gilt in besonderem Maße auch für den „KB“, der sensationell gelungen ist!

Trinkempfehlung: Duürfte sich von 2024+ an auf einem ersten Höhepunkt befinden. Dann bis 2042+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7,7 g/l	Analysedatum	k.A.