

Sankt Paul Pinot Noir Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010417

Fritz Beckers „Sankt Paul“: vom Monopol zum Monument

„Der beste Jahrgang, den es je von diesem Wein gab.“ 96 Punkte – JAMES SUCKLING 95 Punkte – PARKER Die wunderbare Monopollage „Sankt Paul“ – benannt nach einer ganz in der Nähe vermutlich im 11. Jahrhundert erbauten und im Bauernkrieg größtenteils zerstörten Trutzburg – befindet sich komplett auf französischem Staatsgebiet. 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, Höchstleistungen, die der Sankt Paul in Gehalt, Tiefe und Struktur übersetzt. Mit ihm ist Fritz Becker ein Wein gelungen, der sich mit den großen und größten Gewächsen des „ewigen“ Vorbilds Burgund messen kann. Und bei dem auch Bordeaux-Fans voll auf ihre Kosten kommen. Im „Sankt Paul“ verbinden sich zeitlose Eleganz, ein gewisser Sex-Appeal (andere nennen es Nahbarkeit) und geschliffene Tannine. „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!“ jubelt etwa der Gault&Millau! Der „Frosttrotzer“-Jahrgang 2017 ist den Beckers so souverän wie fantastisch gelungen: Frucht, Frische, nicht ganz das fast schon „überintellektuelle“ Raffinement des Vorjahrs, dafür umso mehr Frucht, Frische und offensichtliche Eleganz – gerade beim Sankt Paul! Die entrappten Trauben für dieses GG wurden nach einer fast dreiwöchigen Maischegärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütteln schonend gepresst, danach für 18 Monate in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut und schließlich unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Wie schon so oft eröffnet der Sankt Paul mit einer Charme-Offensive, die allerdings von flankierenden Maßnahmen – Tiefe, Energie und eine anfänglich fast puristischen Dichte – begleitet wird. Im Duft zunächst



würzige Noten (Zimt, Zedernholz, ein Hauch hellen Virginiatabaks), später helle Kirschen bis hin zu eingelegter Amarena, dann, immer dunkler werdend (Maulbeeren, Brombeeren), sekundenbruchteilang Erdbeerbowle. Anders als der breitschultrigere, kräftig-würzige „KB“, verströmt der „Sankt Paul“ mehr balsamische Noten und geringfügig hellere Frucht. Am Gaumen gleichen sich beide Weine wieder etwas mehr an, wobei auch hier die vorhandenen Tannine zupackend seidig-griffig wirken. Die Frucht ist nach wie vor präsent, „klart“ nun auf, weicht helleren Existenzen: weiße und rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, kurz blitzt etwas Blutorangenzeste auf, in Kombination mit schlanken Beerenfrucht (jetzt auch etwas Schlehe) ergibt das ein geradezu mundwässerndes Zartbitter, eine schöne Herbheit (oder herbe Schönheit?). Dann eine leicht salzig-kreidig-kalkig wirkenden Mineralität – dieser Pinot Noir schöpft auf auf eleganteste Weise aus dem Vollen. Stuart Pigott kommentiert das, nicht von ungefähr, so: „The best vintage ever of this wine“!, was wir gerne bestätigen wollen, wobei unser Urteil ein wenig anders lautet: 2017 und Sankt Paul – eine Traumkombination, bei der man lange, lange verweilen möchte, denn das ist ohne jeden Zweifel „the most elegant vintage ever of this wine“: Finesse über alles! Unter den „Langstreckenläufern“ Friedrich Beckers ist der Sankt Paul, der Wein, der sich jetzt schon brillant in einer ersten Genussphase präsentiert und uns, das Glas in

Trinkempfehlung: Ab spätestens 2022–2023 (wer jetzt schon kann und will, wird nicht enttäuscht sein) bis sicherlich 2040+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.8 g/l	Analysedatum	k.A.