

Pinot Noir Schweigen

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF012618

Der Fabel zum Trotz: Schlaue Füchse würden diesen Ortswein wählen!

Wer mag schon saure Trauben? Um sich nicht eingestehen zu müssen, dass er nicht an sie herankommt, behauptet der Fuchs in Äsops Fabel, sie gar nicht erreichen zu wollen. So ähnlich erging es Mitte der 1970er-Jahre auch den Weinen von Friedrich Becker: Das an liebliche Massenware gewöhnte Publikum verschmähte die selbst gekelterten, trocken ausgebauten Spätburgunder-Qualitätsweine des frisch aus der Winzergenossenschaft ausgetretenen Betriebs, weil ihm die festen, anfangs oft kantigen Tannine als sauer erschienen. Diese paradoxe Situation inspirierte den Kunstprofessor Hans Martin Erhardt – seinerzeit Freund der Familie Becker und Liebhaber ihrer Weine – zu seinem hübschen Linolschnitt von Fuchs und Rebe, der seither zum Markenzeichen des Weinguts geworden ist. Doch glücklicherweise hat sich die Situation in den letzten fünf Jahrzehnten grundlegend verändert: Nicht nur sind die Weine des Hauses inzwischen weltweit begehrt. Man vernimmt auch allenthalben (und ohne nennenswerte Einwände), dass Friedrich Becker der wohl beste Spätburgunder-Winzer Deutschlands sei. Ganz gleich, ob bei den Großen Gewächsen „Kammerberg“, „Sankt Paul“, „Heydenreich“ oder diesem dunkel rubinroten, ungefilterten und ungeschönten Ortswein: Pinot Noir in Vollendung entsteht bei den Beckers immer durch naturnahe Arbeit im Weinberg und Laissez-faire bei der Vinifikation. So ist dieser konzentrierte und doch hedonistische Schweigener Wein entstanden, der seine Herkunft von (zwischen 29 und 54 Jahre)



alten Reben auf den Kalkböden beiderseits der Landesgrenze auf komplexe Weise widerspiegelt. Während der dreiwöchigen Gärung in offenen Eichenholzbottichen und der darauf folgenden 36-monatigen Reifung in Barriques hat sich eine breite Skala roter Fruchtaromen herausgebildet, die jetzt mit feiner Eleganz ins Glas kommt: Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und etwas Pflaumenmus umschmeicheln die Nase, begleitet von einer Spur Kaminrauch, Vanille und Marzipan. Glücklicherweise, wer an diesen geschmacklich dichten, strukturstarke Pinot mit Länge und Lagerpotenzial herankommt. Soll doch der Fuchs seine Nahrungssuche an anderer Stelle fortsetzen.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2038.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6,2 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

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: DEUTDE33HAN

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