

Weißer Burgunder trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF012121

Zurückhaltung war gestern: ein Weißburgunder mit Intensität und Strahlkraft!

In der beschaulichen Pfälzer Ortsgemeinde Schweigen-Rechtenbach an der Südlichen Weinstraße liegt das Elsass so nah, dass man nicht nur den sprichwörtlichen Stein hinüberwerfen könnte. Sondern der Weißburgunder eigentlich Pinot Blanc heißen müsste. Denn tatsächlich ist dieser saftige, spritzige Gutswein aus dem Hause Friedrich Becker sowohl auf deutscher als auch auf französischer Seite gewachsen – einerseits auf Lehm-, andererseits auf Kalkböden. Die zwischen 15 und 34 Jahre alten Rebstöcke finden auf den warmen, geschützten Hängen rund um Schweigen mithin idealtypisches Terroir vor. (Obwohl der Weißburgunder im Elsass als eine Art Arbeitstier gilt, sind seine Ansprüche an Boden und Klima hoch, was seine Verwandtschaft zum Spätburgunder erkennen lässt.) Kümmert sich ein Winzertalent wie Friedrich Wilhelm Becker darum, kommt ein fruchtig-frischer Wein mit eleganter, eindrucksvoller Statur ins Glas. Sorgfältig von Hand gelesen und entrappt, wurde er nach der Pressung behutsam vergoren und vier Monate auf der Feinhefe gelagert. So können wir uns jetzt über diesen mittelkräftigen, hellgelben Wein für jeden Tag freuen, der nach gelben Äpfeln, Limetten, Williamsbirnen und einer Spur Weinbergpfirsichen duftet. Durch seine straffe, harmonisch eingebundene Säure wirkt er auf den Gaumen herrlich erfrischend, ist jedoch auch cremig und geschmeidig genug, um selbst kräftigere Speisen zu ergänzen. Ausgewogen in seiner Balance von Frucht, Säure, Extrakt und Alkohol ein vollendeter Menübegleiter „zum Durchtrinken“ also – ein ausdrucksvoller Gutswein,



der sich von Vorspeisen aller Art über die verschiedensten Hauptgerichte bis zum Käse denkbar vielseitig einsetzen lässt. Und der sich auf das Angenehmste von vielen zarten Weißburgundern abhebt, die allzu zurückhaltend und dadurch austauschbar sind.

Ab sofort und bis 2025.

Allergene	Sulfite
Restzucker	3,8 g/l
Gesamtsäure	7,1 g/l

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