

„Mineral“ Chardonnay trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DPF013219

Offiziell ein Gutswein, inoffiziell einer der besten Chardonnays Deutschlands. 94+ Punkte - FALSTAFF

Wie wenig heutzutage offizielle Kategorisierungen von Weinen wert sind, zeigt sich eindrücklich an Friedrich Beckers Chardonnay „Mineral“. Dieser Wein stammt aus verschiedenen Lagen zwischen dem Pfälzer Schweigen und dem elsässischen Wissembourg mit einer grundsätzlich südlichen Ausrichtung und lehmigen Oberböden sowie Kalksteinverwitterung im Untergrund. Ein solcher Wein aus zwei Ortschaften kann offiziell nicht mehr als ein Gutswein sein. Inoffiziell aber hat sich der „Mineral“ – der in anderen Weingütern mindestens „Resèrve“ heißen würde, um den Anspruch des Weins zu unterstreichen – zu einem der besten Chardonnays Deutschlands entwickelt. Die Basis dafür sind die 28 bis 39 Jahre alte Reben. Die jüngeren stammen aus Deutschland, wo der Chardonnay erst seit 1991 eine offiziell zugelassene Sorte ist, die älteren von der französischen Seite. Die Chardonnay-Trauben wurden von Hand selektioniert, entrappt und schonend gepresst. Die spontane Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in Barriques aus französischer Eiche mit viel Trub. Nach diesem ausgiebigem Hefelager wurde der Wein im August 2021 in Flaschen gefüllt. Dass hier rund 80 % neues Holz verwendet wird, merkt man dem Chardonnay nicht an, auch wenn das Holz klar zu erkennen ist. Der „Mineral“ ist ein ausgesprochen dichter, komplexer, kraftvoller Wein mit Rauch, Holz und Feuerstein, sowie Zitronen, Limetten, Grapefruits und lemon curd in der Nase. Dazu kommen Noten von grünen Birnen und grünen Pflaumen. Es gibt einen Hauch Exotik in Form von Ananas und Karambole, aber das



hält sich im Hintergrund. Dafür gibt es etwas Vanille und ordentlich kühles Gestein. Dieses Kühle, das sich im Duft nur andeutet, offenbart sich am Gaumen mit voller Konsequenz. Straff wirkt der Wein dort, zudem frisch, klar, drahtig und druckvoll in der Säure, dabei dann aber charmant und fein in der Textur, die zitrische Frucht mundfüllend saftig. Man muss das erst mal schaffen, so viel Kraft und Dichte, Holz und Energie in so einem puren, nie breit ausufernd werdenden Stil zu verpacken. Hier hat alles seinen Platz: die flintige Reduktion, das Holz, die grüne bis gelbe Frucht, die sehnige Säure ... und alles verbindet sich harmonisch und wird mit der Zeit noch kompletter und dichter werden – wenn man dem Wein die Zeit lässt. Doch das wird gar nicht so einfach, denn der „Mineral“ ist jetzt schon betörend gut.

Trinkempfehlung: Ab sofort mit Luft und großen Gläsern, ideal ab 2025 bis 2036+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

<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: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003