

„Sankt Paul“ Pinot Noir Großes Gewächs (2019)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Friedrich Becker - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF010419

97 Punkte: „Ein unglaublicher Duft, je mehr man sich darin vertieft, desto mehr gibt er preis.“ – Stuart Pigott (JAMES SU

Monopollage Sankt Paul: ein schlicht monumentaler Wein! 96 Punkte – Robert Parker Wine Advocate 95 Punkte – Falstaff Die wunderbare Monopollage „Sankt Paul“ – benannt nach einer ganz in der Nähe vermutlich im 11. Jahrhundert erbauten und im Bauernkrieg größtenteils zerstörten Trutzburg Sankt Paulin – 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 unter der nur 25 bis 50 Zentimeter starken Humus- und Lehmschicht liegt. 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 2019er-Jahrgang ist den Beckers



so souverän wie fantastisch gelungen: 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 Bütten 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), sekundenbruchteilelang 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 eleganteste Weise aus dem Vollen. Stuart Pigott (James Suckling) vergibt, nicht von ungefähr, wie auch für den 2018er wieder 97 Punkte (nota bene: der 2017er war mit 96 Punkten „The best vintage ever of this wine“!). Auch wir sind absolut hingerissen, 2019 und Sankt Paul – eine Traumkombination, bei der man lange, lange verweilen möchte, wieder einmal 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 Händen, völlig begeistert und mit einer unbändigen Lust auf den nächsten Schluck zurücklässt!

Diesen Wein sollten Sie die nächsten fünf Jahre im Keller vergessen (oder vor Genuss entsprechend lange belüften), sein Potenzial reicht weit über 2050 hinaus.

Allergene

Sulfite

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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