



W e i n - E x p e r t i s e

Weingut Friedrich Becker, Pinot Noir

Art.-Nr.: 10 61 04

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Weingut Friedrich Becker
KLASSIFIZIERUNG:	VDP Gutswein
REBSORTE:	Pinot Noir

WEINERZEUGUNG: Sorgsam von Hand selektiert, entrappt und die Weinberge getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Zwei- bis dreiwöchige Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten. Schonende Pressung. Zweite Reifung für 12 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche. Keine Filtration.

BEURTEILUNG: Angenehmes, dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase Duft von Kirsche, Roter Bete, Tabakblättern und Waldboden. Am Gaumen saftig, kernig mit guter Länge und Struktur. Im Abgang weich.

MENÜEMPFEHLUNG: Perfekt zu Braten, Wild oder auch zu einer Käseplatte.

TRINKTEMPERATUR: 15 – 17 °C

ANALYSE:
Alkoholgehalt: 13,5 vol. %
Restzucker: 0,40 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l



Typisch für den Süden der Pfalz waren bäuerliche Gemischtbetriebe, die unter vielem anderen immer auch schon Wein anbauten. So auch die Beckers. Erst um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts dämmerte die Erkenntnis, dass ihre Böden und Hanglagen am Rande des Pfälzerwaldes herausragende Voraussetzungen für beste Weine boten. Seither ist Weinmachen ihre Profession und Leidenschaft zugleich. 1973 füllten sie die ersten Flaschen und beklebten sie mit dem Füchsen-Etikett, das in sehr kurzer Zeit zum Markenzeichen geworden ist. Es steht für einen sehr eigenständigen Weintyp von kompromisslos hoher Qualität. Besonders die Rotweine und darunter die Spätburgunder zählen seit Jahren zum Besten, was in dieser Region erzeugt wird. Der zertifizierte VDP-Betrieb wird vom Gault-Millau mit 4 von 5 möglichen Trauben bewertet.