



Pinot Noir VDP.Gutswein

Weingut Friedrich Becker, PFALZ, DEUTSCHLAND

Charakteristik

Ich bin: saftig, kernig, weich

Ich passe perfekt zu: Braten, Wild oder auch zur Käseplatte

Mein Geschmack erinnert an: rote Früchte und dunkle Schokolade

Terroir

Herkunft: Pfalz, Deutschland

Boden: Kalksteinboden

Ausbau

- Sorgsame Handlese und Entrappung und nach Weinberg getrennt voneinander auf der Maische vergoren
- Reifung in französischen Eichenholzfässern für 12 Monate

Das Weingut

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 klebten 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.

- **Rebfläche:** 23 Hektar
- **Jahresproduktion:** 120.000 Fl.
- **Rebsorten des Erzeugers:** Riesling, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Gewürztraminer, Silvaner, Muskateller, Muskat-Ottonel
- **Weingut-Zertifizierung:** VDP-Mitglied

GRUNDDATEN

Rebsorte:	100% Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, samtig, vielschichtig
Serviertemperatur:	8-10 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 61 04

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13,5 vol. %
Säure g/l:	6,3 g/l
Restsüße:	0,2 g/l

