



## 2019 St. Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Aus dem Monopol-Weinberg von Friedrich Becker

### Description:

Monopol-Weinberg Sankt Paul von Friedrich Becker ist ein steiler Südhang, der durch einen Talkessel geschützt wird und deshalb über den Tag viel Wärme speichern kann. Für die nächtliche Abkühlung sorgt der Pfälzer Wald. Schon nach 25-50 cm lockerem Erdreich stoßen die Rebwurzeln auf eine reine Kalksteingrundlage - perfekte Voraussetzungen für Reben der Burgunderfamilie. Auslieferung im Herbst 2023

### Note de dégustation:

Belle couleur. Séduisant bouquet, baies des bois, betteraves rouges, lard fumé et fines herbes. Persistant et très concentré en bouche, d'une structure et d'une qualité impressionnantes. Superbe équilibre entre le fruit parfaitement mûr, les tanins d'une grande finesse et l'acidité en soutien, remarquable complexité. Finale extrêmement longue et riche.

### Accompagne idéale:

Idéal pour les mets de chasse ou viandes braisées, ainsi que le filet de bœuf, le rumsteack et le rôti de bœuf. Il se boit également très bien avec du fromage à pâte dure corsé.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Palatinat
<b>Producteur:</b>	Friedrich Becker
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20, Parker 96/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2046
<b>Cépage(s):</b>	Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Référence:</b>	1217319

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### St. Paul

Pinot Noir trocken  
Weingut Friedrich Becker

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20, Parker 96/100
<b>Cépage(s):</b>	Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2046
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.