

Alkohol: 13 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2028 + Restzucker: 0,2 g/l Bewirtschaftung: Biologisch Ausbau: Barrique (gebraucht) Boden: Vulkanisch verwittert Besonderes: Unfiltriert | önologisch unbehandelt | freie SO2 = 12 mg/l Dekantieren: 1 Vergärung: Spontan | Naturhefe Verschlussart: Naturkork ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,3

0,75l DBR20202

Pinot Noir »Herrrenbuck«

Charlotte und David Beck

Herrenbuck. Der »süffigste« Pinot der Becks. Zumal im wunderbaren Jahrgang 2019. Kein Wunder, denn hier machts der Boden (im Zusammenspiel mit Becks minimal invasiver Weinbereitung).

Der Herrenbuck ist eine hochliegende Lage am Kaiserstuhl. Die Vegetationsphase ist dort länger. Ihr Boden besteht aus einer bis zu 40 m mächtigen Lößschicht, die den größten Teil der Eichstettener bedeckt und für Lage gute Feuchtigkeitsversorgung der Reben während ihrer Vegetationsperiode sorgt. Diese Lößauflage variiert allerdings über die Lage. Ihre leichteren Böden bringen dort entsprechend leichte und filigrane Weißweine hervor; mit steigendem Anteil an Lehm werden diese dichter und vollmundiger. Becks »Herrenbuck« stammt von vulkanischem Verwitterungsboden, auf dem eine mehr oder weniger dünne Löss-Lehmauflage liegt, die einen kraftvoll dicht wirkenden, charmant geschmeidig den Mund füllenden, deutlich fruchtbetonten Spätburgunder hervorbringt.

Im Duft dunkle Früchte (reife Pflaume, Waldbeeren), ein wenig Lorbeer und Sommerkräuter, sowie ein Hauch von Pfeffer. Im Mund geschmeidige Fülle, dicht verwoben in saftig hochwertiger Gerbstoffqualität, die rauchig würzig und wohltuend samtig den Mund mit attraktiver dunkler Beerenfrucht auskleidet, die aber weit mehr kann als nur »fruchtig« zu sein. Ein typischer Beck-Spätburgunder, dem allein der präzise Griff der pikanten Mineralität der großen Beck-Lagen abgeht. Viel Pinot-Wert fürs Geld.

