



Pinot Noir »Herrenbuck«

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 Lösschicht, die den größten Teil der Eichstettener Lage bedeckt und für 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.

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