



2018 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Das Meisterstück von Bernhard Koch

Beschreibung:

Das Familienwappen der Kochs geht zurück auf das Jahr 1610 und seit dieser Zeit betreibt die Familie Weinbau und keltert Premiumweine. In diesem Jahr hat der GaultMillau den deutschen Elitewinzer mit der begehrten vierten Traube ausgezeichnet. Bernhard Koch richtet den Fokus seiner Arbeit auf den Weinberg. Für ihn ist die Handarbeit im Rebberg zu jeder Jahreszeit unabdingbar. „Rebstöcke sind wie Kinder: man soll ihnen die Freiheit zur eigenen Entwicklung lassen, doch müssen klare Regeln und Grenzen vorhanden sein, damit sie zu individuellen Charakteren heranwachsen“, so Bernhard Koch, dem es immer wieder gelingt, Meisterstücke herzustellen.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Granatrot, offener und verführerischer Duft mit viel dunkler Frucht, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Cassis und einer delikaten rauchig-würzigen Note. Dicht gebaut, großzügig, den Top Jahrgang abbildend, feine, aber rundum samtig-harmonische Säure, perfekt geschliffene Tannine, echter Nachhall und Persistenz. Zeigt sich bis ins lange Finale mit satter, reifer, rundum köstlicher Frucht und Saftigkeit. Großartiger Spätburgunder aus einem der besten Keller Deutschlands für diese Rebsorte.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0915718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch KG

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.