



Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Un grand pinot noir

Beschreibung:

Les armoiries de la famille Koch remontent à 1610. Depuis cette époque, la famille cultive la vigne et produit des vins haut de gamme. Il n'est donc pas étonnant que le GaultMillau ait décerné à ce vigneron allemand d'élite la quatrième grappe tant convoitée. Bernhard Koch concentre son travail sur le vignoble. Pour lui, le travail manuel dans les vignes est indispensable à chaque saison: «Les vignes sont comme des enfants : il faut leur laisser la liberté de se développer, mais il faut aussi leur imposer des règles et des limites claires pour qu'elles puissent acquérir leur propre caractère», explique Bernhard Koch, qui réussit toujours à produire des chefs-d'œuvre.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat étincelant. Les fruits noirs dominent le bouquet ouvert et séduisant de cassis et de mûres, sur une délicate note fumée-épice. Complexe et généreux, il représente dignement ce grand millésime avec une acidité subtile et harmonieuse, des tannins parfaitement fondus, de la longueur et de la persistance. Finale fluide et délicieusement fruitée, longue et opulente. Un excellent Pinot Noir d'une des meilleures caves d'Allemagne pour ce cépage.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Allemagne

Produzent: Bernhard Koch KG

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0915718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch KG

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.