



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:

Joli rouge grenat brillant. Le bouquet agréable et généreux présente une concentration de baies noires, cassis et mûres, ainsi qu'une délicate note de fumée et d'épices. Compact et dense, d'une grande générosité, avec une acidité ultrafine, mais veloutée et harmonieuse, des tannins parfaits et fondus, ainsi qu'une grande ampleur. Fruit riche, mûr et gourmand jusque dans la longue finale juteuse et persistante.

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:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0915720

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 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.