



Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch

Un grande pinot nero

Beschreibung:

Lo stemma della famiglia Koch risale al 1610 e da allora la famiglia si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini pregiati. Non c'è da stupirsi quindi che GaultMillau abbia premiato questo viticoltore d'élite tedesco con l'ambita quarta uva. Bernhard Koch concentra il suo lavoro sul vigneto. Per lui il lavoro manuale nel vigneto è indispensabile in ogni stagione: "Le viti sono come i bambini: bisogna lasciar loro la libertà di svilupparsi autonomamente, ma devono esserci regole e limiti chiari affinché possano crescere con un carattere individuale", afferma Bernhard Koch, che riesce sempre a produrre capolavori.

Degustationsnotiz:

Rosso granato frizzante. La frutta nera domina il bouquet aperto e seducente di ribes nero e more, con una delicata nota affumicata-speziata. Complesso e generoso, è un degno rappresentante di questa grande annata, con un'acidità sottile e armoniosa, tannini perfettamente amalgamati, lunghezza e persistenza. Il finale è fluido, deliziosamente fruttato, lungo e opulento. Un eccellente Pinot Nero di una delle migliori cantine tedesche per questo vitigno.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Germania

Produttore: Bernhard Koch

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0915718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.