



Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

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:

Attrante, rosso granato brillante. Il bouquet, piacevole e generoso, presenta una concentrazione di bacche scure, ribes nero e more, oltre a un delicato sentore di fumo e spezie. Compatto e denso, con grande generosità, acidità finissima ma vellutata e armoniosa, tannini perfetti e fusi e grande pienezza. Frutto ricco, maturo e goloso fino al finale lungo, succoso e persistente.

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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Germania

Produzent: Bernhard Koch KG

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 0915721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch KG

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.