



2018 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Meisterstück vom Familienweingut

Beschreibung:

Bernhard Koch und sein Sohn Alexander sind Spezialisten im Umgang mit Spätburgunder. Sie werden in sämtlichen Weinguides zur Topelite gezählt. „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.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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 im 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 im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.