



2020 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Großartiger Spätburgunder aus einem der besten Keller Deutschlands

Beschreibung:

Das Familienwappen der Kochs geht zurück auf das Jahr 1610 und seit dieser Zeit betreibt die Familie Weinbau und keltert Premiumweine. In diesem Jahr hat der GaultMillau den deutschen Elitewinzer mit der begehrten vierten Traube ausgezeichnet. Bernhard Koch richtet den Fokus seiner Arbeit auf den Weinberg. Für ihn ist die Handarbeit im Rebberg zu jeder Jahreszeit unabdingbar. „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:

Leuchtendes, attraktives Granatrot, generöser, verführerischer Duft einem Fruchtfokus dunkler Beeren, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Cassis sowie einer delikaten, rauchig-würzigen Note. Kompakt und dicht, geradezu grosszügig, mit ultrafeiner, rundum samtig-harmonischer Säure, perfekten, geschliffenen Tanninen und viel Mundfülle ausgestattet. Bis ins lange Finale mit satter, reifer, rundum köstlicher Frucht, Saftigkeit und echtem Nachhall.

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:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0915720

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 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.