



2018 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Un grand pinot noir

Description:

Les armoiries de la famille Koch remontent à 1610 et depuis cette époque, la famille pratique la viticulture et vinifie des vins premium. Cette année, le GaultMillau a décerné au vigneron d'élite allemand la très convoitée quatrième grappe. Bernhard Koch concentre son travail sur le vignoble. Pour lui, le travail manuel dans les vignes est indispensable en toute saison. "Les vignes sont comme les enfants: il faut leur laisser la liberté de se développer, mais il doit y avoir des règles et des limites claires pour qu'elles deviennent des caractères individuels", explique Bernhard Koch, qui parvient toujours à produire des chefs-d'œuvre.

Note de dégustation:

Rouge grenat étincelant. Les fruits noirs dominent le bouquet ouvert et séduisant de cassis et de mûres, sur une délicate note fumée-épicée. Complexe et généreux, il représente dignement ce grand millésime avec une acidité subtile et harmonieuse, des tannins parfaitement fondus, de la longueur et de la persistance. Finale fluide et délicieusement fruitée, longue et opulente. Un excellent Pinot Noir d'une des meilleures caves d'Allemagne pour ce cépage.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Bernhard Koch
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Référence:	0915718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch KG

Origine: Allemagne
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.