



2018 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch KG

Un grande pinot nero

Descrizione del vino:

Lo stemma della famiglia Koch risale al 1610 e da allora la famiglia coltiva e produce vini di alta qualità. Quest'anno, GaultMillau ha assegnato all'enologo d'élite tedesco l'ambito quarto grappolo. Bernhard Koch concentra il suo lavoro sul vigneto. Per lui, il lavoro manuale nelle vigne è essenziale in qualsiasi periodo dell'anno. "Le viti sono come i bambini: bisogna lasciarle libere di svilupparsi, ma ci devono essere regole e limiti chiari perché diventino personaggi individuali", spiega Bernhard Koch, che riesce sempre a produrre capolavori.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Palatinat
Produttore:	Bernhard Koch
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0915718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch KG

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.