



## 2021 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:

Attraiante, 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 morbidi e grande pienezza. Frutto ricco, maturo e goloso fino al finale lungo, succoso e persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Palatinat
<b>Produttore:</b>	Bernhard Koch
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Numero di articolo:</b>	0915721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir trocken**

Hainfelder Kirchenstück  
Bernhard Koch KG

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.