



## Pinot Noir Réserve Alte Reben

Pfalz, Weingut Bernhard Koch

Ein Pinot Noir der Spitzenklasse

### Beschreibung:

Dieser Pinot Noir von alten Reben offenbart schon in der Nase eine Fülle von Aromen: Neben Sauerkirsche zeigt dieser Spätburgunder auch würzige, rauchige und leicht ledrige Noten, untermalt von einer delikaten Röstaromatik und zarten ätherischen Anklängen. Am Gaumen komplex, mit vielschichtiger Burgunderfrucht und gestützt durch feine Gerbstoffe sowie eine lebendige Säure, die Rückgrat und Struktur verleiht. Ein kraftvoller Pinot mit bester Zukunft.

### Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot, Gewürze, Sauerkirsche, zart rauchige Noten. Am Gaumen komplex, dicht und nachhaltig gebaut, tolle Frucht, die von roten Beeren und Kirsche getragen wird, dazu dezent ledrige Noten, Röstaromen und Gewürze. Bleibt nachhaltig bis in den Abgang, ein Pinot Noir der Spitzenklasse, der derzeit noch ganz am Anfang einer großen Entwicklung steht. Feinste Tanninstruktur mit lebendiger Fruchtsäure.

### Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                     |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Bernhard Koch           |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0730419                         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Réserve Alte Reben

Pfalz  
Weingut Bernhard Koch

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                           |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |