



Spätburgunder R trocken

Pfalz, Weingut Bernhard Koch

Exklusiver Spätburgunder von Bernhard Koch

Beschreibung:

In den letzten Jahren haben Bernhard und Alexander Koch einen kometenhaften Aufstieg erlebt und mit 4 Trauben im Gault-Millau zählen sie zu den besten Winzern in Deutschland. Beim letzten Weingutsbesuch gefiel uns ein Fass so gut, dass wir es separat abfüllen ließen. Ein saftiger, fruchtbetonter Spätburgunder mit dezenter Fruchtsäure und perfekt integriertem Holz. Hervorragend zu Steak oder Roastbeef vom Grill.

Degustationsnotiz:

Attraktives Granat, in der Nase mit einem köstlichen Duft reifer schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren, Veilchen – zart untermalt mit dezent rauchigen Röstaromen der Holzfässer. Zeigt schöne Komplexität und Fülle, im Stil saftig und fruchtbetont, Trinkanimation pur. Die Fruchtsäure ist dezent und harmonisch eingebunden, das Holz der Fässer perfekt dosiert. Ziemlich langes Finale mit viel Druck und Persistenz.

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
Produzent:	Weingut Bernhard Koch
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Artikelnummer:	1050422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder R trocken

Pfalz
Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.