



## Le Noir trocken

Pfalz, Bernhard Koch

Cabernet Sauvignon und Merlot in Perfektion vereint

**Beschreibung:**

Wie eine perfekt cuvettierte Bordeaux Blend - aber aus der Pfalz. So dunkel, so vollmundig, so kräftig bekommt es nur Bernhard Koch hin, die ganze Sonne des Jahrgangs auf die Flasche zu bringen.

**Aromenprofil:**

Dichtes Purpurgranat mit lila Rand. Im Duft mit viel Beerenfrucht, Veilchen, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren und dunkle Kirschen. Feiner Pfeifentabak, Kaffee, Bourbonvanille, Lakritze, Pfeffer und dunkle Edelschokolade. Viel Power, Dichte und Mundfülle, rundum köstlich und saftig. Ein herrlicher Wein aus den besten Trauben Kochs, zeigt Opulenz, ist zugleich trinkanimierend und fantastisch tiefgründig und präzise. Langer und intensiver Abgang, schlichtweg großartig.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Bernhard Koch

**Ausbau:** 27 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Franc, 20% Syrah, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 1097022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Noir trocken

Pfalz  
Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Franc, 20% Syrah, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	27 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.