



Merlot

Flemlinger Vogelsprung, Bernhard Koch

Die Entdeckung aus der Pfalz

Beschreibung:

Eine spannende Entdeckung vom Weingut Koch aus einer Einzellage um Hainfeld. Nur in sonnenreichen Jahrgängen fällt dieser Merlot durch seine besondere Güte auf, wenn optimale Konditionen für diese Rebsorte herrschen, die dort schon einige Jahre beheimatet ist. Seit vielen Jahren bereits hat die Familie Koch auch Merlot angepflanzt und in besonders günstigen Jahrgängen wird der Merlot dann sortenrein abgefüllt. Der Klimawandel ermöglicht es auch in der südlichen Pfalz, dass Rebsorten ausreifen können, die man sich vor 20 Jahren nicht einmal im Traum hätte vorstellen können.

Degustationsnotiz:

Ein Wein mit attraktivem Fruchtkern, wundervoller Fülle und Vollmundigkeit, der weiche und samtig-edle Tannine besitzt, feine Kräuterwürze und ganz dezente Röstaromen aus dem Eichenholz. Intensiver Duft und Aromen von Brombeere und Cassis, Tabak und dunkler Schokolade. Zeigt tolle Länge im Abgang.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bernhard Koch
Ausbau:	25 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1432823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Fleminger Vogelsprung
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	25 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.