



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. Nur wenige Flaschen haben wir von diesem Spätburgunder „R“, den es exklusiv bei Mövenpick Wein gibt.

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:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Bernhard Koch

Ausbau: 27 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1050423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder R trocken

Pfalz
Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.00/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.