



Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Bernhard Koch

Das Meisterstück von Bernhard Koch

Beschreibung:

Das Familienwappen der Kochs geht zurück auf das Jahr 1610 und seit dieser Zeit betreibt die Familie Weinbau und keltert Premiumweine. Kein Wunder also, dass der GaultMillau den deutschen Elitewinzer mit der begehrten vierten Traube ausgezeichnet hat. Bernhard Koch richtet den Fokus seiner Arbeit auf den Weinberg. Für ihn ist die Handarbeit im Rebberg zu jeder Jahreszeit unabdingbar: „Rebstöcke sind wie Kinder: man soll ihnen die Freiheit zur eigenen Entwicklung lassen, doch müssen klare Regeln und Grenzen vorhanden sein, damit sie zu individuellen Charakteren heranwachsen“, so Bernhard Koch, dem es immer wieder gelingt, Meisterstücke herzustellen.

Aromenprofil:

Leuchtendes, attraktives Granatrot, generöser, verführerischer Duft einem Fruchtfokus dunkler Beeren, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Cassis sowie einer delikaten, rauchig-würzigen Note. Kompakt und dicht, geradezu großzügig, mit ultrafeiner, rundum samtig-harmonischer Säure, perfekten, geschliffenen Tanninen und viel Mundfülle ausgestattet. Bis ins lange Finale mit satter, reifer, rundum köstlicher Frucht, Saftigkeit und echtem Nachhall.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Bernhard Koch

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 0915722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.