



## 2016 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Weingut 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. In diesem Jahr hat der GaultMillau den deutschen Elitewinzer mit der begehrten vierten Traube ausgezeichnet. 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.

### Degustationsnotiz:

Attraktives, leuchtendes Granatrot, verführerischer Duft mit einem Füllhorn roter und schwarzer Beerenfrucht und typisch rauchig-kräutriger Würze. Am Gaumen komplex, vollfruchtig und saftig in der Art, Cassis, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und dunkle Kirschen. Ungemein dicht und kraftvoll, die Säure harmonisch eingebunden. Zeigt einen langen Nachhall und viel Fruchtdruck, ein nahezu perfekter Pinot Noir bester Herkunft, der so manchen weitaus teureren Wein locker hinter sich lässt.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Bernhard Koch
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0915716075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir trocken**

Hainfelder Kirchenstück  
Weingut Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.