



2017 Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück, Weingut Bernhard Koch

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:

Leuchtendes, kräftiges Granatrot, verführerischer Duft dunkler Beerenfrüchte, Brombeere, Cassis und schwarze Johannisbeere - rauchig-würzigen und mit Röstaromen untermalt. Zeigt sich im Glas sehr komplex, dicht mit rundum satter, reifer, saftiger, köstlicher Frucht. Im Kontext harmonisch-eingebettete Säure. Kraftvolle, dabei auch feine Art mit langem Nachhall und Persistenz. Ziemlich perfekter Pinot Noir, der so manche viel teurere Weine deutlich hinter sich lässt.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0915717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Hainfelder Kirchenstück
Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.