



2018 Le Noir trocken

Pfalz, Bernhard Koch

Cabernet Sauvignon und Merlot in Perfektion

Beschreibung:

Wie eine perfekt cuvettierte Bordeaux Blend - aber aus der Pfalz. So dunkel, so vollmundig, so kräftig bekommt es nur Bernhard Koch hin, die ganze Sonne des Jahrgangs auf die Flasche zu bringen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit lila Rand. Im Duft mit viel Beerenfrucht, Veilchen, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und dunkle Kirschen. Feiner Pfeifentabak, Kaffee, Bourbonvanille, Lakritze, Pfeffer und dunkle Edelschokolade. Viel Power, Dichte und Mundfülle, rundum köstlich und saftig. Ein herrlicher Wein aus den besten Trauben Kochs, zeigt Opulenz, ist zugleich trinkanimierend und fantastisch tiefgründig und präzise. Langer und intensiver Abgang, schlichtweg großartig.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Mitos
Artikelnummer:	1097018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Noir trocken

Pfalz
Bernhard Koch

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en): Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Mitos
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.