



2018 Pinot Noir Réserve Alte Reben

Pfalz, Weingut Bernhard Koch

Ein Pinot Noir der Spitzenklasse

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir von alten Reben offenbart schon in der Nase eine Fülle von Aromen: Neben Sauerkirsche zeigt dieser Spätburgunder auch würzige, rauchige und leicht ledrige Noten, untermalt von einer delikaten Röstaromatik und zarten ätherischen Anklängen. Am Gaumen komplex, mit vielschichtiger Burgunderfrucht und gestützt durch feine Gerbstoffe sowie eine lebendige Säure, die Rückgrat und Struktur verleiht. Ein kraftvoller Pinot mit bester Zukunft.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot, Gewürze, Sauerkirsche, zart rauchige Noten. Am Gaumen komplex, dicht und nachhaltig gebaut, tolle Frucht, die von roten Beeren und Kirsche getragen wird, dazu dezent ledrige Noten, Röstaromen und Gewürze. Bleibt nachhaltig bis in den Abgang, ein Pinot Noir der Spitzenklasse, der derzeit noch ganz am Anfang einer großen Entwicklung steht. Feinste Tanninstruktur mit lebendiger Fruchtsäure.

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

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 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0730418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Réserve Alte Reben

Pfalz

Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.