



## 2020 Spätburgunder R trocken

Pfalz, Weingut Bernhard Koch

Beliebter Spätburgunder von Bernhard Koch

### **Beschreibung:**

In den letzten Jahren haben Bernhard und Alexander Koch einen kometenhaften Aufstieg erlebt und mit 4 Trauben im Gault- Millau zählen sie zu den besten Winzern in Deutschland. Beim letzten Weingutsbesuch gefiel uns ein Fass so gut, dass wir es separat abfüllen ließen. Nur wenige Flaschen haben wir von diesem Spätburgunder „R“, den es exklusiv bei Mövenpick Wein gibt.

### **Degustationsnotiz:**

Attraktives Granat, in der Nase mit einem köstlichen Duft reifer schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren, Veilchen – zart untermalt mit dezent rauchigen Röstaromen der Holzfässer. Zeigt schöne Komplexität und Fülle, im Stil saftig und fruchtbetont, Trinkanimation pur. Die Fruchtsäure ist dezent und harmonisch eingebunden, das Holz der Fässer perfekt dosiert. Ziemlich langes Finale mit viel Druck und Persistenz.

### **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.

### **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 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1050420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder R trocken

Pfalz

Weingut Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.