



## 2013 Pinot Noir Réserve HE

Pfalz, Weingut Bernhard Koch

**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):**

**Herstellung:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Traubensorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0730413075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Réserve HE**

Pfalz

Weingut Bernhard Koch

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.