

# CHARDONNAY, VOM LOESS

2025

## BERNHARD KOCH

|                  |  |
|------------------|--|
| Alcohol          | 13,00%   |
| Bewaarpotentieel | 5 jaar vanaf oogstjaar   |
| Bodem            | Loess  |
| Druivenras       | Chardonnay   |
| Formaat          | 0,75 l   |
| Gastronomie      | Allrounder, asperges, frisse visgerechten, gerookte vis, koude schotel |
| Lagering         | Inox   |
| Land             | Duitsland  |
| Regio            | Pfalz  |
| Serveren         | In een breed glas op 10°   |
| Smaakprofiel     | Droog  |
| Stijl            | Medium, zacht  |



## Omschrijving

Deze verleidelijke, pure Chardonnay geurt naar abrikozen, mirabellen en honingmeloen. De fijne kracht, de leuke sappigheid in combinatie met een flinke portie kristalzuiver fruit maakt van deze Chardonnay een glas dat breed inzetbaar is.

## BERNHARD KOCH

Dit domein vat samen waar het in de Pfalz om draait: openheid, beleving en kwaliteit. Tijdens zomerse weekends is het gezelligheid troef op het grote terras naast het wijnpaviljoen. Goed gemust genieten van een heerlijk glas Pfälzer wijn bij een lekkere, regionale schotel als beloning na aan mooie wandel- of fietstocht, wat wil je meer.

De wijnen van Weingut Bernhard Koch zijn erg populair in de regio. De eeuwenlange wijnbouwtraditie speelt daar natuurlijk een rol. Sinds 1610 is de familie actief bezig met wijnbouw. Maar het is vooral in de laatste decennia dat dit domein een kwaliteitsreputatie heeft opgebouwd. Van de meer dan 40 hectare wijngaarden komen zuivere, typische en karaktervolle wijnen die zonder twijfel een breed publiek plezieren. Dat de familie Koch bovendien immens sympathiek en *bodenständig* zijn, maakt samenwerking des te fijner.

Het grote domein in Hainfeld wordt gerund door het vader Bernhard en zonen Alexander en Konstantin. De bodem is, samen met het gunstige microklimaat, een van de belangrijkste factoren voor de kwaliteit van de wijn. Ze bezitten percelen op de beste locatie in en rond Hainfeld, waar de bodem een opvallend hoog aandeel leem en klei bevat, de zogenaamde "*Letten*". Deze bodem staat bekend om het vermogen grote hoeveelheden water op te slaan, ideaal in de regelmatige, regenarme jaren. Het geeft de wijnen inhoud en sappigheid. In sommige wijngaarden komt daar een hoog kalkgehalte bij, wat zorgt voor een extra dosis mineraliteit.

Wie door het gamma van Weingut Bernhard Koch bladert zal een enorme variatie aan druivenrassen vaststellen, waarmee zowel heerlijke prijskwaliteitswijnen en topwijnen worden gemaakt. Op elk niveau is er aandacht voor kwaliteit, net daarom bezit de familie Koch een sterke reputatie. En sinds Bernhard Koch in de jaren tachtig naar de Champagnestreek reisde, maakt hij ook een fraai gamma Sekt. Het domein staat trouwens in voor het volledig productieproces, een groot deel van de kelder is voorbehouden voor het maken van hun Sekt. Ook hier geldt een geweldige prijskwaliteit. Verder is het domein specialist in Spätburgunder. Initieel lieten ze zich begeleiden door Hans Erich Dausch, een gekende wijnmaker uit de Pfalz. Sinds de zonen Koch het domein hebben verwoegd volgen ze hun eigen weg, met meer focus op elegantie. Hoewel de kracht, typisch voor de wijnen van Koch, nooit ver weg is.