



Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Einzellagen-Réserve vom Chardonnay-Spezialisten

Beschreibung:

Dieser reinsortige Chardonnay stammt aus der ausgezeichneten Lage Godramsteiner Münzberg und wurde in grossen französischen und kleinen Burgunder-Fässern ausgebaut. Die Familie Koch beabsichtigt damit aber keinen intensiven Holzgeschmack, sondern verleiht ihm Crèmigkeit, Schmelz und Dichte. Eine ausgezeichnete Réserve, für die das Weingut einen exzellenten Ruf in der Weinszene genießt.

Degustationsnotiz:

(st) Kraftvoll-funkelndes Goldgelb, im attraktiven Bouquet mit Steinobst, eindringlicher, zart rauchiger Würze, salzigen Nuancen und feinsten, nussigen Röstaromen aus den burgundischen Barriques. Am Gaumen dann mit eindrucksvoller Fülle und Tiefgründigkeit von Frucht, Geschmack und Würze. Verführerische Intensität und Offenheit der Frucht, kraftvoll, dicht und vollmundig. Vereint in Perfektion Power, Finesse und Animation. Saftig-reichhaltige Frucht, zu jederzeit trinkanimierend, ungemein persistent am Gaumen, dabei stets ausgewogen und den nächsten Schluck fordernd. Langer, intensiver Nachhall.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bernhard Koch
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1239123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren