



## Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Exklusiver Reserve-Lagenwein

**Beschreibung:**

Das Weingut von Bernhard Koch hat es in kurzer Zeit fertig gebracht, einen Weissburgunder von unglaublicher Qualität zu entwickeln. Ein exklusiver Wein aus einer Toplage.

**Aromenprofil:**

Leuchtendes, intensives, der Duft ist grosszügig und zeigt feine Aromen von Wildkräutern, Gelben Früchten mit zart nussigen, dezenten Röstaromen. Saftig und mundfüllend am Gaumen, mit dezenter Säure, cremiger Fruchttextur aus Mirabellen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, mineralisch-würzig mit viel Länge und Komplexität im Abgang.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Bernhard Koch
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	0833424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg  
Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.