



Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Réserve-Qualität von Bernhard Koch

Beschreibung:

Die Lieblingsrebsorte der Deutschen präsentiert Bernhard Koch in einer vollmundigen Version, die hervorragend zu Fischgerichten passt. Der Grauburgunder stammt vom Münzberg, einer Top-Einzellage, und reift wie alle Koch-Premiumweine in Réserve-Qualität in streng selektierten Barriquen. Nicht mit der Absicht, der Eiche einen intensiven Holzgeschmack abzurufen, sondern um Schmelz und Fülle zu steigern.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, kraftvolles Gelb, im Duft mit eindringlicher, attraktiver Würze und satter Gelbfrucht mit zart nussigen Akzenten. Am Gaumen rundum überzeugend, äußerst verführerisch und ansprechend mit viel Pfälzer Saftigkeit und herrlich reichhaltiger, reifer und feiner Frucht Aprikose, Birnen, Mirabellen, Pfirsich und Limetten. Hochklassiger Reserve-Wein von Bernhard Koch, der sich durch komplexen Tiefgang, Struktur, Nachhall und Fruchtichte auszeichnet - ein zugleich geschmacklich opulenter und finessenreicher Wein mit beeindruckender Länge im langen 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bernhard Koch
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	0796222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren