



Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Weissburgunder aus Kochs besten Lagen

Beschreibung:

Das Team von Bernhard Koch hat es in kurzer Zeit geschafft, einen Weissburgunder von unglaublicher Qualität zu entwickeln. Die besondere Cremigkeit und Saftigkeit, kombiniert mit Finesse, verdankt diese Cuvée dem Zusammenspiel von kleinen burgundischen und großen Eichenfässern. Ein exklusiver Réserve-Wein aus den besten Lagen.

Degustationsnotiz:

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 Fruchtextur 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bernhard Koch
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Weissburgunder
Artikelnummer:	0833422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren