



Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Frühlingswein par excellence

Beschreibung:

„Rebstöcke sind wie Kinder: Man soll ihnen die Freiheit zur eigenen Entwicklung lassen, doch müssen klare Regeln und Grenzen vorhanden sein, damit sie zu individuellen Charakteren heranwachsen können“, so die Philosophie der Familie Koch. Vier Trauben im Gault Millau: Das Weingut Bernhard Koch ist 2017 zur Elite Deutschlands aufgestiegen. Sichern Sie sich jetzt den spannenden Weissen aus der Trendsorte Sauvignon Blanc und überzeugen Sie sich selbst.

Degustationsnotiz:

Zartes Hellgelb mit grünlichem Schimmer, in der Nase mit sortentypischem Duft nach Stachelbeeren und frischen Wiesenkräutern. Herrlich lebendige Frucht von Zitrus, Grapefruit, Cassis, Stachelbeeren und frisch gepflückten Kräutern. Spannende, frische, zugleich vollmundige Art. Ein nahezu idealtypischer Sauvignon Blanc mit Charakter, Klasse und Reserve-Qualität – mit sattem Nachhall im Abgang. Viel guter Wein fürs Geld.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Bernhard Koch
Ausbau:	5 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0873220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren