



2019 Weissburgunder Reserve trocken

Godramsteimer Münzberg, Bernhard Koch

Top Reserve von Bernhard Koch

Beschreibung:

Wie stark Vater Bernhard und Sohn Alexander Koch im Burgunder-Bereich sind, zeigen die aktuellen Resultate der bekannten Weingütes: Der Gault Millau verlieh dem Weingut 4 Trauben und VINUM vergab 4 Sterne. Der Ausbau des exklusiven Weißburgunders Réserve aus besten Lagen erfolgte im großen Holzfass aus Pfälzer Eiche und in gebrauchten französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Gelb, offenes Bukett mit Gelbfrucht, Gewürzen, nussigen Nuancen und dezenten Röstaromen. Viel Fülle und Substanz im Mund, cremig, saftig und vollmundig. Viel Stoff, großzügige Frucht reifer Aprikosen, Mirabellen und Zitrusfrucht. Subtile mineralische Würze und Frische, herrlich eindringlich und lang anhaltend.

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 |
| Region: | Pfalz |
| Produzent: | Bernhard Koch |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Rebsorte(n): | 100% Weissburgunder |
| Artikelnummer: | 0833419 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Reserve trocken

Godramsteimer Münzberg
Bernhard Koch

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Weissburgunder |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |