



## 2022 Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Pfälzer Réserve aus dem Barrique

### **Beschreibung:**

Der reinsortige Chardonnay aus der ausgezeichneten Pfälzer Lage Godramsteiner Münzberg ist das Resultat einer Auswahl der besten Fässer, die wir zusammen mit Bernhard und Alexander Koch exklusiv für den Wein des Sommers 2023 getroffen haben. Der Ausbau erfolgt in grossen französischen und kleinen Burgunder-Fässern. Die Familie Koch beabsichtigt damit aber keinen intensiven Holzgeschmack, sondern verleiht ihm Cremigkeit, Schmelz und Dichte – eine echte Koch-Réserve, für die das Weingut einen exzellenten Ruf in der Weinszene genießt.

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvoll-funkelndes Goldgelb, im attraktiven Bouquet mit Steinobst, eindringlicher, zart rauchiger Würze, salzigen Nuancen und feinsten, nussigen Röstaromen aus den burgundischen Barriquen. Am Gaumen dann mit eindrucksvoller Fülle und Tiefgründigkeit von Frucht, Geschmack und Würze. Verführerische Intensität und Offenheit der Frucht, kraftvoll, dicht und vollmundig. Vereint in Perfektion Power, Finesse und Animation. Saftig-reichhaltige Frucht, zu jederzeit trinkanimierend, ungemein persistent am Gaumen, dabei stets ausgewogen und den nächsten Schluck fordernd. Langer, intensiver Nachhall.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Bernhard Koch
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1239122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg  
Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren