



Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Réserve issue d'un terroir unique et élaborée par le spécialiste du Chardonnay

Beschreibung:

Ce chardonnay pur provient du vignoble exceptionnel de Godramsteimer Münzberg et a été élevé dans de grands fûts français et de petits fûts bourguignons. La famille Koch ne cherche pas à lui donner un goût boisé intense, mais plutôt à lui conférer onctuosité, fondant et densité. Une excellente réserve qui vaut au domaine une excellente réputation dans le monde du vin.

Degustationsnotiz:

Robe jaune doré intense et brillante, bouquet séduisant aux arômes de fruits à noyau, épices délicatement fumées, nuances salées et subtils arômes de noisette toastée issus des barriques bourguignonnes. En bouche, il offre une ampleur et une profondeur impressionnantes de fruits, de saveurs et d'épices. Intensité et franchise séduisantes du fruit, puissant, dense et corsé. Il allie à la perfection puissance, finesse et animation. Fruit juteux et riche, qui donne envie de boire à tout moment, extrêmement persistant en bouche, tout en restant équilibré et en invitant à la prochaine gorgée. Finale longue et intense.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Produzent:	Bernhard Koch
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1239123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés