



Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Un Pinot Blanc de réserve signé Bernhard Koch

Description:

Le domaine viticole de Bernhard Koch a réussi en peu de temps à développer un pinot blanc d'une qualité incroyable. Un vin exclusif issu d'un terroir d'exception.

Profil aromatique:

Lumineux et intense. Le bouquet généreux révèle de belles notes d'herbes sauvages et de fruits jaunes, sur de délicates nuances toastées et de noix. Juteux et ample en bouche, avec une acidité discrète, ainsi qu'un fruité onctueux de mirabelles, d'abricots et d'agrumes, minéral et épicé avec beaucoup de longueur et de complexité jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec de la truite, des médaillons de porc à la crème ou du filet de veau aux champignons. Il est également fantastique avec les fruits de mer, le vitello tonnato, un risotto ou de la volaille.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Producteur: Bernhard Koch

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Weissburgunder

N° article: 0833424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Weissburgunder
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.