



2019 Sauvignon Blanc Reserve trocken

Godramsteimer Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Note de dégustation:

Jaune pâle avec des reflets tirant sur le vert. Joli nez typique rappelant la groseille à maquereau, le pamplemousse et le citron vert. Le fruit est étonnant en bouche avec des arômes typiques et idéaux d'un très bon Sauvignon Blanc. En plus de différents fruits, également du cassis, de légères notes fumées, vivacité et minéralité salée du terroir. Un représentant très réussi de sa catégorie et un vin idéal pour l'été et en terrasse, mais que l'on pourra aussi apprécier tout au long de l'année.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Bernhard Koch
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0873219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Reserve trocken

Godramsteimer Münzberg
Weingut Bernhard Koch

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés