



## 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

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc Reserve trocken**

Godramsteimer Münzberg  
Weingut Bernhard Koch

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