



2020 Grauburgunder Réserve

Godramsteimer Münzberg, Bernhard Koch

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Au nez il révèle déjà une belle intensité de fruits et d'épices sur de délicates notes toastées. En bouche, cette Réserve montre ce dont elle est capable: puissance, fluidité, densité et ampleur, épices et arômes gourmands de poires mûres, de mirabelles et de limes. Profondeur et complexité impressionnantes, l'opulence n'a d'égale que l'élégance. La minéralité apporte beaucoup de vivacité. Un excellent Pinot Gris de la ligne Réserve de Koch, qui reste longtemps en bouche et appelle la gorgée suivante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Bernhard Koch
Notation(s):	Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Référence:	0796220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grauburgunder Réserve

Godramsteimer Münzberg
Bernhard Koch

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés