



## 2017 Grauburgunder Reserve Trocken

Godramsteimer Münzberg, Weingut Bernhard Koch

**Note de dégustation:**

Jaune intense. Bouquet intense et profond aux subtiles notes de noisettes et de fruits jaunes. Il se révèle charnu et suave, tout en maintenant une belle fraîcheur, avec des arômes opulents de pêches, de poires et d'agrumes. C'est un Grauburgunder de haut niveau, intense et charnu, sur une finale longue et complexe.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Palatinat
<b>Producteur:</b>	Bernhard Koch
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	Grauburgunder
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0796217075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **Grauburgunder Reserve Trocken**

Godramsteimer Münzberg  
Weingut Bernhard Koch

**Origine:** Allemagne  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** Grauburgunder  
**Apogée:** jusqu'en 2021  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés