



Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Riserva di un singolo vigneto dello specialista dello Chardonnay

Beschreibung:

Questo Chardonnay puro proviene dall'eccellente vigneto Godramsteiner Münzberg ed è stato maturato in grandi botti francesi e piccole di Borgogna. Tuttavia, la famiglia Koch non intendeva conferirgli un intenso sapore di legno, ma piuttosto cremosità, morbidezza e densità. Un'eccellente réserve per la quale la cantina gode di un'ottima reputazione nel panorama enologico.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato brillante e intenso, con un bouquet accattivante di frutta a nocciolo, note speziate delicate e penetranti, sfumature salate e raffinati aromi tostati di nocciola provenienti dalle barrique di Borgogna. Al palato si presenta con una ricchezza e una profondità impressionanti di frutta, gusto e spezie. Intensità seducente e apertura del frutto, potente, denso e corposo. Unisce alla perfezione potenza, finezza e vivacità. Frutta succosa e ricca, che invita a bere in ogni momento, estremamente persistente al palato, ma sempre equilibrata e che invita al sorso successivo. Retrogusto lungo e intenso.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Germania

Produzent: Bernhard Koch

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1239123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi