



## Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Un Pinot Bianco di riserva firmato Bernhard Koch

**Descrizione:**

In poco tempo, la cantina di Bernhard Koch è riuscita a sviluppare un pinot bianco di incredibile qualità. Un vino esclusivo proveniente da un vigneto di prim'ordine.

**Profilo aromatico:**

Luminoso e intenso. Il generoso bouquet rivela belle note di erbe selvatiche e frutta gialla, con delicati sentori di pane tostato e noci. Al palato è succoso e pieno, con un'acidità discreta e un fruttato untuoso di prugne mirabelle, albicocche e agrumi, minerale e speziato, con grande lunghezza e complessità fino al finale.

**Ideale con:**

Questo vino vi piacerà con la trota, i medaglioni di maiale in salsa di panna o il filetto di vitello con i funghi. È fantastico anche con i frutti di mare, il vitello tonnato, il risotto o il pollame.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Germania

**Produttore:** Bernhard Koch

**Allevamento:** 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Weissburgunder

**Numero articolo:** 0833424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg  
Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Weissburgunder
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.