



2020 Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteimer Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Nota di degustazione:

Delicato giallo pallido con riflessi verdognoli. Naso tipico di uva spina e erba fresca di campo. Frutto meravigliosamente vivace che ricorda gli agrumi, il ribes nero, l'uva spina e l'erba appena colta. Intenso, fresco e corposo. Un Sauvignon Blanc quasi perfetto, con carattere, classe e la qualità di una Riserva, con un finale ricco e persistente. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	DE
Regione:	Palatinat
Produttore:	Bernhard Koch
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0873220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteimer Münzberg
Weingut Bernhard Koch

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi