



Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Réserve-Sauvignon-Blanc aus Pfälzer Einzellage

Beschreibung:

sind wie Kinder: Man soll ihnen die Freiheit zur eigenen Entwicklung lassen, doch müssen klare Regeln und Grenzen vorhanden sein, damit sie zu individuellen Charakteren heranwachsen können“, so die Philosophie der Familie Koch. Vier Trauben im GaultMillau: Das Weingut Bernhard Koch ist 2017 zur Elite Deutschlands aufgestiegen. Sichern Sie sich jetzt den spannenden Weißen aus der Trendsorte Sauvignon Blanc und überzeugen Sie sich selbst.

Aromenprofil:

Grünliches, leuchtendes Gelb, feiner und typischer mit attraktiver Duft nach Grapefruit, Stachelbeere, und Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er alle Attribute eines erstklassigen Sauvignon Blancs in Reserve-Qualität: zart rauchige Aromen, Cassis und andere exotische Früchte, ebenso mit feiner Würze seiner Böden. Langes, intensives Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Bernhard Koch
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0873223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.