



Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Pfalz in absoluter Höchstform

Beschreibung:

„Rebstöcke 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 Gault Millau: 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Bernhard Koch

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0873224

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.