



Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Reserve-Qualität von Bernhard Koch

Beschreibung:

Edler Grauburgunder aus Kochs Reserve-Linie aus der sehr guten Einzellage Münzberg im Süden der Pfalz. Der Ausbau findet in traditionellen Eichenholzfässern statt. Nach dem Preis für die „Kollektion des Jahres 2014“ zählt das Weingut Bernhard Koch mit nun 4 Trauben im führenden Weingut GaultMillau zu den Topadressen Deutschlands. Die Grauburgunder Reserve überzeugt mit einer kräftigen Vollmundigkeit und harmonisiert auch gut mit Fleischgerichten.

Aromenprofil:

(st) Strahlendes, kraftvolles Gelb, im Duft mit eindringlicher, attraktiver Würze und satter Gelbfrucht mit zart nussigen Akzenten. Am Gaumen rundum überzeugend, äußerst verführerisch und ansprechend mit viel Pfälzer Saftigkeit und herrlich reichhaltiger, reifer und feiner Frucht Aprikose, Birnen, Mirabellen, Pfirsich und Limetten. Hochklassiger Reserve-Wein von Bernhard Koch, der sich durch komplexen Tiefgang, Struktur, Nachhall und Fruchtichte auszeichnet – ein zugleich geschmacklich opulenter und finessenreicher Wein mit beeindruckender Länge im langen Abgang.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bernhard Koch
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	0796225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.