Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

Hochwertige Réserve aus Kochs besten Lagen

Beschreibung:
Das Weingut von Bernhard Koch hat es in kurzer Zeit fertig gebracht, einen Weißburgunder von unglaublicher Qualität zu entwickeln. Ein exklusiver Wein aus einer Toplage.
Aromenprofil:
Leuchtendes, intensives, der Duft ist großzügig und zeigt feine Aromen von Wildkräutern, Gelben Früchten mit zart nussigen, dezenten Röstaromen. Saftig und mundfüllend am Gaumen, mit dezenter Säure, cremiger Fruchttextur aus Mirabellen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, mineralisch-würzig mit viel Länge und Komplexität im 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:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0833423

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch