



2018 Chardonnay Réserve trocken

Weingut Bernhard Koch

Ein Highlight in Reserve-Qualität

Beschreibung:

Bernhard Koch hat sich einen Namen mit seinen Weinen aus Burgundersorten gemacht und ist längst auch international gefragt. Hier liefert er einen in traditionellen Stückfässern und französischen Barriques ausgebauten, cremig-schmelzig-frischen Chardonnay mit großer Klasse ab.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, faszinierender Duft mit Noten von Limette, Birne und Apfel, subtile Aromen gerösteter Nüsse und Mandeln. Aus dem Sommerjahrgang 2018 mit einmaligem Schmelz, Kraft und Intensität der Frucht, zugleich aber auch gekonnt verspielt und harmonisch in seiner frischen Art. Reifes Obst, frische Gartenkräuter und der typischen, ziselierten Mineralik der Hainfeder Lagen. Das feinste Holz der burgundischen Barriques ist wie immer perfekt verwoben, was ihm einen tollen Trinkfluss verleiht. Zeigt viel Substanz und bleibt minutenlang am Gaumen. Bereits jetzt überaus köstlich – wird er sich auf der Flasche noch weiter verfeinern, wenn man ihn lässt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	GaultMillau 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0730318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Weingut Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	GaultMillau 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren