



2022 Chardonnay Réserve trocken

Godramsteimer Münzberg, Bernhard Koch

Chardonnay-Highlight vom Spezialisten

Beschreibung:

Der reinsortige Chardonnay aus der ausgezeichneten Pfälzer Lage Godramsteimer Münzberg ist das Resultat einer Auswahl der besten Fässer, die wir zusammen mit Bernhard und Alexander Koch exklusiv für den Wein des Sommers 2023 getroffen haben. Der Ausbau erfolgt in großen französischen und kleinen Burgunder-Fässern. Die Familie Koch beabsichtigt damit aber keinen intensiven Holzgeschmack, sondern verleiht ihm Cremigkeit, Schmelz und Dichte – eine echte Koch-Réserve, für die das Weingut einen exzellenten Ruf in der Weinszene genießt.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-funkelndes Goldgelb, im attraktiven Bouquet mit Steinobst, eindringlicher, zart rauchiger Würze, salzigen Nuancen und feinsten, nussigen Röstaromen aus den burgundischen Barriques. Am Gaumen dann mit eindrucksvoller Fülle und Tiefgründigkeit von Frucht, Geschmack und Würze. Verführerische Intensität und Offenheit der Frucht, kraftvoll, dicht und vollmundig. Vereint in Perfektion Power, Finesse und Animation. Saftig-reichhaltige Frucht, zu jederzeit trinkanimierend, ungemein persistent am Gaumen, dabei stets ausgewogen und den nächsten Schluck fordernd. Langer, intensiver Nachhall.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1239122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Réserve trocken

Godramsteimer Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren