



2022 Grauburgunder Réserve

Godramsteimer Münzberg, Bernhard Koch

Réserve-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 Réserve überzeugt mit einer kräftigen Vollmundigkeit und harmonisiert auch gut mit Fleischgerichten.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	0796222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder Réserve

Godramsteimer Münzberg
Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren