



2020 Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg, Weingut Bernhard Koch

Note de dégustation:

Délicat jaune pâle avec des reflets tirant sur le vert. Nez typique du cépage: groseilles à maquereau et herbes des prés fraîches. Un fruit merveilleusement vif rappelant les agrumes, le cassis, les groseilles à maquereau et l'herbe fraîchement cueillie. A la fois intense, frais et corsé. Un Sauvignon Blanc presque idéal, avec du caractère, de la classe et la qualité d'une Réserve - avec une finale riche et persistante. Un très bon rapport prix-plaisir.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Bernhard Koch
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0873220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Réserve trocken

Godramsteiner Münzberg
Weingut Bernhard Koch

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés