



2022 Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg, Bernhard Koch

La qualité Réserve de Bernhard Koch

Description:

Noble pinot gris de la ligne de réserve de Koch, issu du très bon vignoble Münzberg dans le sud du Palatinat. L'élevage a lieu dans des fûts de chêne traditionnels. Après avoir reçu le prix de la "Collection de l'année 2014", le domaine Bernhard Koch compte désormais parmi les meilleures adresses d'Allemagne avec 4 grappes dans le guide de vin leader GaultMillau. Le Pinot Gris Réserve convainc par sa rondeur puissante et s'harmonise également bien avec les plats de viande.

Note de dégustation:

Jaune puissant et éclatant. Joli bouquet épicé avec des fruits jaunes opulents et des touches de noix. En bouche, il est extrêmement séduisant avec la jutosité du Palatinat et un fruit mûr d'une merveilleuse richesse : abricot, poire, mirabelle, pêche et citron vert. Bernhard Koch offre une Réserve de grande classe, qui se distingue par sa complexité, sa structure, sa persistance et sa densité de fruit - un vin à la fois gustativement opulent mais d'une grande finesse, avec une finale d'une longueur impressionnante.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec de la truite, des médaillons de porc à la crème ou du filet de veau aux champignons. Il est également fantastique avec les fruits de mer, le vitello tonnato, un risotto ou de la volaille.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Bernhard Koch
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Référence:	0796222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grauburgunder Réserve

Godramsteiner Münzberg
Bernhard Koch

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés