



## El Goru Rosado

Vino de España, Ego Bodegas

Verführerischer Tapas-Begleiter aus Jumilla

### **Beschreibung:**

Der El Goru Rosado wird aus 100% Garnacha Tinta hergestellt und überzeugt als verführerischer Tapas-Begleiter. Die Trauben werden auf dem Höhepunkt ihrer Reife von Hand gelesen und in kleinen Kisten transportiert, um ihre Qualität optimal zu bewahren. Die Herstellung dieses spanischen Rosés erfolgt nach der Saignée-Methode, bei der die Schalen so lange mit dem Most in Kontakt bleiben, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Anschließend wird der Wein bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren, was ihm seine Frische und Ausdruckskraft verleiht.

### **Aromenprofil:**

Brillantes Rosa mit goldenen Reflexen. Rote Kirschen, Johannisbeeren, roter Apfel und Rosenwasser in der fruchtbetonten Nase. Auch etwas Himbeere und Granatapfel. Ansprechend im Gaumen mit faszinierendem Wechselspiel zwischen saftig-süßer Frucht, eleganter Frische und dezenter Mineralität.

### **Passt zu:**

Dieser Rosé passt zu gegrillten Garnelen, Hähnchen mit mediterranem Gemüse sowie einer Gemüse-Tarte mit Ziegenkäse und begleitet ebenso Paella, Tortilla Española und Gazpacho.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Ego Bodegas

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 1062725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Goru Rosado**

Vino de España  
Ego Bodegas

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.