



El Goru Blanco

Vino Blanco d'España, Ego Bodegas

Das weiße Pendant aus Jumilla

Beschreibung:

Jumilla ist eine der privilegiertesten Weinregionen Spaniens. Die Rebberge befinden sich auf 800 Metern Höhe über dem Meeresspiegel und die Region hat unglaubliche 3.000 Sonnenstunden im Jahr. Das weiße Gegenstück zum roten Goru ist da! Der Winemaker Santos Ortiz setzt auch mit seiner weißen Cuvée aus Chardonnay und verführerischer Moscatel-Aromatik neue Maßstäbe in der Region Murcia.

Degustationsnotiz:

Brillantes Hellgelb mit goldenen Reflexen. Zarte Muskatnoten in der fruchtbetonten Nase. Honigmelonen, weiße Blüten und gelbe Früchte wie Quitten und Mirabellen. Auch im Gaumen viel saftige Frucht und eine dezente Zitrusnote, fein ausgewogen zwischen tänzerischer Frische und saftiger Fülle. Eine dezente Mandelnote bringt diesen Kundenliebling zartcremig bis ins fruchtige Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ego Bodegas

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Moscatel

Artikelnummer: 1000922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Blanco

Vino Blanco d'España
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.