



El Goru Rosado

Vino de España, Ego Bodegas

Verführerischer Tapas-Begleiter

Beschreibung:

Wenn die Garnacha- Trauben den Höhepunkt ihrer Reifung erreichen, werden sie von Hand in kleinen Kisten transportiert, um die Qualität der Trauben beizubehalten.

Degustationsnotiz:

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:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ego Bodegas

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Garnacha Tinta

Artikelnummer: 1062724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Rosado

Vino de España
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Garnacha Tinta
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.