



El Goru Chardonnay

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Gorus Chardonnay aus dem sonnigen Jumilla

Beschreibung:

Dank des sonnenverwöhnten Klimas in Jumilla präsentiert sich dieser Chardonnay der Ego Bodegas mit grandioser Fruchttintensität, viel Schmelz und verführerischer Exotik. Am vollmundigen Gaumen werden die Noten von Guave und Ananas durch den Ausbau in der Barrique von feinsten Röstaromen und der edlen Würze einer frischen Vanilleschote ergänzt.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Zitronencake, vollreifer Pfirsich und exotische Fruchtaromen von Guava und Ananas. Dazu feine Röstaromen, Vanilleschote und etwas Karamell Toffee in der entzückenden Nase. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüssig, zugleich aber mit beeindruckender Opulenz und Aromenvielfalt. Warmer Apfelstrudel und geröstete Haselnuss. Die samtig-weiche Textur wird von raffinierter Frische begleitet. Großartiger Trinkgenuss bis ins lange, verführerische Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Ego Bodegas
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1372622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Chardonnay

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.