



2019 Gorka Izagirre blanco

Txakoli de Bizkaia DO, Bodegas Gorka Izagirre

Vom besten Produzenten an der baskischen Küste

Degustationsnotiz:

Blasses Goldgelb. Frische Aromen von Zitrusfrucht, Mirabelle und Honigmelone. Auch mineralische Noten von getrockneten Birnenblüten und Blütenpollen. Knackiger Auftakt mit dezenten floralen - und Steinfruchtaromen. Ein wunderbares Zusammenspiel von Fruchtfülle und dem knackigen, perfekt integrierten Säurespiel. Die bemerkenswerte Salinität am Gaumen macht ihn zum idealen Begleiter einer Vielfalt von Gerichten.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:SpanienRegion:BaskenlandProduzent:Gorka IzagirreBewertung(en):Score 18.5/20

Ausbau: 3.5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 50% Hondarribi Zuri, 50% Hondarribi Zerratia

Artikelnummer: 1015419



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gorka Izagirre blanco

Txakoli de Bizkaia DO Bodegas Gorka Izagirre

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20

Rebsorte(n): 50% Hondarribi Zuri, 50% Hondarribi Zerratia

Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 3.5 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren