



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:	Spanien
Region:	Baskenland
Produzent:	Gorka Izagirre
Bewertung(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