



2024 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 3000 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:

(st) 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Artikelnummer:	1000924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Blanco

Vino Blanco d'España
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 40% Moscatel
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren