



2023 El Goru Chardonnay

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Fruchtbetonter Chardonnay aus dem Süden Spaniens

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 Caramel 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1372623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Chardonnay

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren