2023 El Goru Chardonnay

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Chardonnay fruttato del sud della Spagna

Descrizione del vino:
Grazie al clima soleggiato di Jumilla, questo Chardonnay di Ego Bodegas si presenta con una magnifica intensità di frutto, molto sapore e un seducente esotismo. Al palato corposo, le note di guava e ananas sono completate dai più raffinati sapori tostati e dall'elegante spezia di un baccello di vaniglia fresco, grazie all'affinamento in barrique.
Nota di degustazione:
Giallo oro brillante e saturo dal disco al centro. Delizioso naso di torta al limone, pesca matura e frutta esotica, guava e ananas, con deliziose note di baccello di vaniglia e un po' di caramello. Leggero e ben strutturato al palato, rivela anche opulenza e un'impressionante diversità aromatica, strudel di mele calde e nocciole tostate. La consistenza morbida e vellutata è accompagnata da una raffinata freschezza. Una delizia fino al lungo e seducente finale.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1372623

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Chardonnay

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	da subito fino al 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch