

DRINKS.

Egobodegas Goru Blanco 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70442423
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	Ego Bodegas, Valle Hoya de Torres s/n; 30520 Jumilla, Murcia, Spain
Marke	EGO Bodegas
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	fruchtbetonter Geschmack mit weissen Trauben, Aprikosen, Zitrus, Ananas, Honig, buttrig-cremigen Noten sowie blumigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus Moscatel De Alejandría und Chardonnay
Ehrungen	Gilbert and Gaillard 2018: Gold // International Wine Awards 2017: Gold // Berliner Wine Trophy 2016: Gold // Mundus Vini 2014: Gold
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

Beschreibung

Santos Ortiz und Ioana Paunescu gründeten im Jahr 2011 das Unternehmen Egobodegas quasi aus dem Nichts heraus. In ihrem Besitz befinden sich 35 Hektar Weinberge, die grösstenteils mit Monastrell, aber auch mit anderen Sorten bestockt sind. In dem Weinbaugebiet Jumilla D.O., auf halbem Weg zwischen Alicante (Mittelmeerküste) und Albacete (Hochebene von La Mancha), fand das Paar nach mehrmonatiger Suche das passende Terroir, das sich der Errichtung einer Weinkellerei würdig erwies. Das trockene, warme Klima, die über 3000 Sonnenscheinstunden pro Jahr und der dunkle, sandige, gut durchlässige Boden bieten ideale Grundvoraussetzungen für die Ausbildung kleinerer Beeren mit dicker Schale, gutem Säuregehalt und hoher Zuckerkonzentration. Für den Egobodegas Goru Blanco werden die Trauben zur Zeit der optimalen Reife nachts gelesen und bei niedrigen Temperaturen in Stahltanks vergoren. Der bis 2027 lagerfähige Weisswein harmoniert gut mit Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Reis, Pasta, Wurstwaren sowie Appetizern.