

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Polvorete Godello - Bodegas Emilio Moro S.L.

Art.-Nr: 60847

Neu



Beschreibung:

Dieser offene, frische und lebendige Godello präsentiert sich im Glas strahlend mit Aromen von hellem Blütenduft, weißem Pfirsich, grünem Sommerapfel, Mandarine, gelben Birnen, frische Grapefruit und Orangenschale. Am Gaumen feine Zitrus-Pikanz, sehr handwerklich, einladend, erfrischend, kernig, griffig, feinfruchtig, weinige Art. Leicht getragen von der Mineralität, mit stützendem Säurespiel. Unverblümt ehrlich. Eigen & cool. Animierendes Finale. Sehr zeitgemäß!

Hersteller:

Das nordspanische Dorf Pesquera hat circa 430 Einwohner und liegt direkt am Ufer des Flusses Duero. Der legendäre Winzer Emilio Moro wurde an diesem romantischen Ort 1891 geboren. Die historische Weinbaugeschichte der Familie Moro reicht zurück bis ins Jahr 1932. Der Urenkel Javier Espinosa führt heute die Geschäfte.

Anbau:

Zwischen dem Anbaugebiet Galizien und der sonnigen Weinregion Kastilien liegt die DOP Bierzo im Nordwesten Spaniens. Die Godello-Weinbeeren wachsen hier bis auf 800 Metern Höhe auf Quarzit- und Schieferböden.

Rebsorte Godello	Region Bierzo	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe D.O. Bierzo	Restsüße 2,1	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Granitfels, Schiefer, Sand	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Kork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Tapas



Grillgemüse