



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Emilio Moro « Malleolus »

Artikel-Nr: 860112

ANBAUGEBIET Spanien / Ribera del Duero

REBSORTE(N) Tempranillo

KLASSIFIZIERUNG Ribera del Duero DO

ERZEUGER Bodegas Emilio Moro

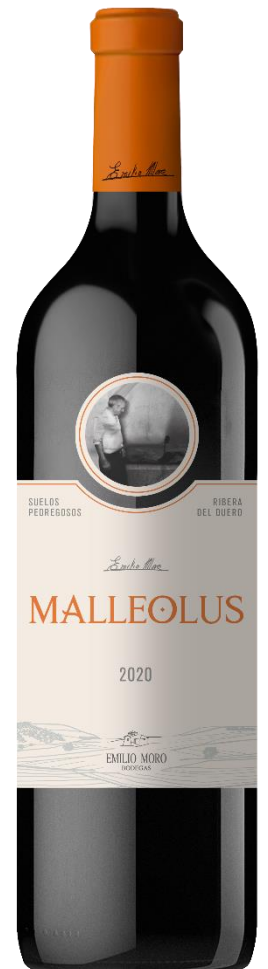
AUSBAU Der Wein wird aus Trauben der ältesten Lagen von Emilio Moro bereitet. Er wurde 18 Tage lang mit den eigenen Traubenschalen mazeriert, nach der malolaktischen Fermentation in Edelstahl tanks reift er 18 Monate in französischen Eichenfässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich dieser stolze Spanier in tiefem Rubinrot mit einem verführerischen Bukett. Aromen von reifen roten Früchten, schwarzen Kirschen, feinen Gewürzen und balsamischen Noten entfalten ihr vielschichtiges Spiel. Am Gaumen überzeugt der Malleolus dann mit einer bemerkenswerten Struktur aus feinkörnigen Tanninen und subtiler Frische. Die saftige Frucht wird dabei von einer zarten Holzwürze bis in den lang anhaltenden Abgang hinein begleitet.

SERVIEREMPFEHLUNG Hervorragend mit gegrilltem oder geschmortem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild. Auch gereifter Hartkäse oder kräftiger Blauschimmelkäse sind ideale Begleiter.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Das Weingut Emilio Moro, eine der ersten Adressen in der renommierten Weinregion Ribera del Duero in Spanien, hat sich seit über 100 Jahren dem Weinbau verschrieben. Die Familie Moro, ansässig im kleinen Dorf Pesquera am Ufer des Duero, vereint traditionelle Weinbaumethoden mit moderner Technologie und legt großen Wert auf Nachhaltigkeit. Ihre Weinbergslagen profitieren von der idealen Lage und den einzigartigen Bodenbedingungen der Region. Durch kontinuierliche Innovation und ein tiefes Verständnis der Rebsorte Tempranillo schafft Emilio Moro Weine von außergewöhnlicher Qualität und Komplexität. Ein herausragendes Beispiel ist der „Malleolus“, ein vielfach preisgekröntes Weinmonument aus einer Spitzenlage des Hauses.

