



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Emilio Moro « Polvorete »

Artikel-Nr: 860118

ANBAUGEBIET Spanien / Ribera del Duero

REBSORTE(N) Godello

KLASSIFIZIERUNG Bierzo DO

ERZEUGER Bodegas Emilio Moro

AUSBAU Die Godello-Trauben werden temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase entfalten sich elegante Noten weißer Blüten sowie aromatische gelbe Steinfrüchte wie Pfirsich und Aprikose, begleitet von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Honigmelone. Ergänzt werden diese Aromen durch leichte mineralische Noten, die den Wein komplex und vielschichtig machen mit feiner Säurestruktur. Der Abgang ist anhaltend und fruchtbetont, mit einem eleganten Finish, das eine harmonische Kombination aus frischer Frucht und Tiefe bietet.

SERVIEREMPFEHLUNG Er passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fisch wie Lachs und Dorade, sowie zu zarten Meeresfrüchten. Auch zu leichten Gerichten wie Hähnchenbrust oder Kalbfleisch ideal. Zudem ein perfekter Begleiter zu mildem Ziegenkäse oder jungen Hartkäsen.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Das Weingut Emilio Moro, eine der führenden Adressen in der renommierten Weinregion Ribera del Duero in Spanien, hat sich seit über 100 Jahren dem Weinbau verschrieben und auch nach Weißweinen für ihr Portfolio in Bierzo gesucht. El Bierzo, eine kleine Weinregion im Nordwesten Spaniens, profitiert von einem milden Klima und der Schutzwirkung der Cordillera Cantabrica vor kalten Winden. Trotz seiner kompakten Größe von knapp 5.000 Hektar hat sich Bierzo als bedeutendes Weinbaugebiet etabliert, insbesondere aufgrund seiner Schiefer- und Quarzitböden sowie der Höhenlagen bis 800 Metern. Die heimische Rebsorte Godello liefert Weine mit intensivem Geschmack, dezent mineralischen Noten und einer perfekten Balance von Körper und Säure. Die Godello-Weine von Emilio Moro haben international große Anerkennung gefunden und sich mit zahlreichen Auszeichnungen über 90 Punkten an die Spitze der Region gesetzt.

