



## 2019 Flor de Goda

Hersteller: Bodegas Morca  
ARTIKEL-NR. 37229

### Vinifikation/Ausbau:

Das jüngste Weingut der Gil Familie ist in der Region Campo de Borja beheimatet, heisst Bodegas Morca und hat sich zum Ziel gesetzt, Garnachas von allergrösster Qualität zu kreieren. Als Vorbild dienen die Arbeitsmethoden der Bodegas El Nido (Clio/El Nido) im Jumilla - das heisst grosse Ausdünnung der Trauben, penible Sortierung nach der Lese und nur die besten Holzfässer aus Frankreich. Der Flor de Goda wird aus den jüngeren Trauben des Weinguts produziert. Von Hand geerntet. Nach einer 3 bis 4-tägigen Mazeration, wird der Most bei temperaturkontrollierten 22-26 °C in Edelstahl tanks gegärt. Es folgen 12 Monate Ausbau in Holzfässern aus französischer Eiche. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

### Charakter:

Die Flor des Goda ist eine Spezialabfüllung für Globalwine. Im Glas zeigt sich intensives und glänzendes Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase dann gute aromatische Intensität, es dominieren reife rote und schwarze Früchte. Rauchige Noten nach Lakritze und Kakao. Leicht mineralischer Hintergrund. Einhüllender und geschmeidiger Eintritt in den Gaumen. Schmackhafte und fruchtige Entwicklung mit Erinnerungen an schwarze Früchte. Zarte und reife Tannine. Sehr anhaltender und frischer Abgang. Der Preis-Leistungshit aus dem Campo de Borja!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	37229
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	fruchtig & weich
<b>Anbauregion</b>	Campo de Borja
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Garnacha
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2016 - 2022
<b>Hersteller</b>	Bodegas Morca
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Geflügel, Grilladen, Tapas, schwarze Schokolade