



## Goru Verde

Jumilla DOP, Ego Bodegas (Bio)

Der vegane, bio-zertifizierte "Goru Ego"

**Beschreibung:**

Für den Goru Organic verwendet Santos Ortiz eigenes, handgelesenes Traubengut von 25 Jahre alten Monastrell-Buschreben, die nach Biostandards angebaut werden. Auch im Keller des Vorzeigebetriebs in Jumilla wird nach ökologischen Grundsätzen gearbeitet: Die Vinifikation erfolgt ohne chemische Zusätze, zudem ohne tierische Produkte.

**Aromenprofil:**

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Sauerkirsche und dunklen Steinfrüchten. Am Gaumen lebendig und harmonisch, mit dezent floralen Nuancen und warmen Gewürznoten.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Ego Bodegas (Bio)

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-024-MU

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Monastrell

**Artikelnummer:** 1289124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru Verde**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Monastrell  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-024-MU  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.