



Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der Sommerrotwein mit Kultcharakter

Beschreibung:

Der Winemaker Santos Ortiz hat mit seinen Weinen vor den Toren der Stadt Jumilla neue Maßstäbe gesetzt. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt, wo die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen profitieren. Das Portrait auf dem Etikett zeigt die Skizze eines Vorfahren mit dem Spitznamen „Goru“.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Zimtkirschen und Lebkuchen in der rotbeerigen Nase, auch Zwetschgen und Waldbeeren dahinter. Saftiger Auftakt mit unverkennbarer Jumilla-Wärme und wieder viel Pflaumen- und Kirschenkompott, zarte Brombeerwürze in der Mitte, samtige Textur und angenehme Fruchtreserven bis ins korinthische Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ego Bodegas

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot

Artikelnummer: 0782418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.