



El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Santos Ortíz' Kultwein für jeden Tag

Beschreibung:

Die Ego Bodegas stechen mit ihrem modernen Bau vor den Toren der Stadt Jumilla heraus. Ebenso der Winemaker Santos Ortiz, der mit seinen Weinen neue Massstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt und so profitieren die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermassen. Das Portrait auf der Etikette zeigt den eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen "Goru".

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Pflaumensaft und Kirschenkompott in der blaubeerigen Nase, auch Heidelbeeren und feines Rosenparfüm. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und feiner Lebkuchensüße, gute Balance zwischen Stoff, Fülle und Frucht, angenehmer Gaumendruck mit püreeartigem Extrakt, reife Zwetschgen und dunkle Kirschen in vielen Facetten bis ins süßlich-zimtige Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ego Bodegas

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

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

Artikelnummer: 0782423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.