



Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Fulminanter Jahrgang aus Jumillas Boutiqueweingut

Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Grillfest. Das liegt aber nicht nur an der eigenwilligen Etikette mit dem knorrigen Kerl "Goru", sondern vor allem an den exzellenten Fähigkeiten des Winzers. Es ist nicht zuletzt sein Verdienst, dass die Region Jumilla nahe Alicante heute als Herkunft von Spitzenweinen gilt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit rubinroten Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und würzigem Wacholder. Warme Pflaumenwähe und exotische Gewürze wie Süsstabak, Zimtstange und Gewürznelke. Auch Noten von Espartogras, schwarzem Pfefferkorn und Trockenfleisch machen sich bemerkbar. Die herzhaften, tiefgründigen Aromen kontinuierieren am Gaumen mit würziger Frucht, feinkörnigem Tannin und einem knackigen, frischen 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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0808118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.