



Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

96 Punkte für den Kundenliebling aus Jumilla

Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Dinner mit Freunden. Das liegt aber nicht nur an dem eigenwilligen Etikett 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:

Dichtes Purpurrot mit violetterm Schimmer. Schwarze Kirsche, Wacholder und Zimtpflaume in der ausdrucksstarken Nase. Auch dunkle Beerenfrucht, Lebkuchen, Süsstabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen mit großartiger Fruchtkonzentration, umgarnt von zartem Tannin. Jugendlich ungestüm und zugleich mit kühler Eleganz bis ins lange, facettenreiche Finale. Der bisher grösste Jahrgang des Goru 38 Barrels.

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 bis 2030

Rebsorte(n): 85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0808120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Decanter 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.