



Goru 38 Barrels

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Kundenliebling aus Jumilla

Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch bei Ihrem nächsten Dinner mit Freunden. 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.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit violetterm Schimmer. Schwarze Kirsche, Wacholder und Zimtpflaume in der ausdrucksstarken Nase. Auch blaue Beerenfrucht, Lebkuchengewürz, feiner Pfeifentabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen mit jugendlicher Intensität und grossartiger Fruchtkonzentration, die von einem zartem Tanningerüst umgarnt wird. Goru 38B fasziniert mit Charme und kühler Eleganz bis ins lange, facettenreiche Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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 2031

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

Artikelnummer: 0808121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Ratings: Wine Enthusiast 93/100, Vinum 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.