

Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Goldige von Goru

Beschreibung:
Santos Ortiz' Vorfahre mit dem Spitznamen „Goru" machte, wie das Etikett zeigt, mit Eigenwilligkeit auf sich aufmerksam. Der aktuelle Weingutsbesitzer und Winzer macht dies mit seinen exzellenten Fähigkeiten. Wer in der Region Murcia Qualitätsweine produzieren will, sollte sich an Ortiz orientieren.
Aromenprofil:
Dichtes Purpur-Granat. Karamellisierte Mandeln und Lebkuchen in der ansprechenden Nase, viel schwarze und rote Frucht, an Dörrzwetschgen und Amarenakirschen erinnernd. Weicher Gaumenfluss mit betörender Monastrell-Süsse und herrlich saftiger Mitte, angenehme Fülle und wieder viel schwarze Frucht in vielen Facetten, nun auch Nusspralinen und feine Nelkenwürze, zartcremiges Finale mit verführerischer Kirschsüsse.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
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 trinkreif
Rebsorte(n):	60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Artikelnummer:	1021717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
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.