



El Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Flüssiges Gold aus Jumilla – alte Reben, im Barrique gereift

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 alten Monastrell-Buschreben profitieren vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt Ortiz' eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen "Goru".

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Waldbeeren, schwarze Kirschen und Brombeeren im verschwenderischen Nasenbild. Weiterhin mediterrane Wildkräuter, karamellisierte Walnuss sowie hinreissende Lebkuchenwürze. Feinherbe Cabernet-Typizität und eine feine Rötnote verleihen der noblen Aromatik weiteren Tiefgang. Samtig-weicher Gaumenfluss mit entzückender Monastrell-Süsse und beeindruckender Fülle. Knackiges, vollreifes Tannin begleitet die nuancenreichen schwarze Fruchtaromen bis ins fabelhafte Finale.

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.

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):	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1021720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% 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.