



2017 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Santos Ortíz' Kultwein für jeden Tag

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 Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt und so profitieren die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermassen. Das Portrait auf der Etikette zeigt den eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen «Goru».

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin-Granat mit brillanter Mitte. Schwarzer Holunder und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, unterlegt mit Wachholder, Heidelbeeren und dunkler Schokolade. Cremig-weicher Auftakt mit runden Tanninen und geleeartigem Extrakt, zunehmen auch rote Frucht und feines Rosenparfüm, Kirschen und Zwetschkuchen bis ins saftige Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Jumilla

Produzent:

Ego Bodegas

Bewertung(en):

Score 17.5/20, Decanter /100, Gilbert & Gaillard /100, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100

Herstellung:

4 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Traubensorte(n):

50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0782417075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 17.5/20, Decanter /100, Gilbert & Gaillard /100, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100
Traubensorte(en):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	4 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.