



## 2016 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der innovative Kultwein aus Jumilla

**Beschreibung:**

Die Goru-Weine aus der Boutique-Bodega von Santos Ortiz genießen längst Kultstatus bei unseren Kunden. Seinen im Barrique ausgebauten 38 Barrels gewinnt er von alten Reben auf 900 Metern Höhe in der innovativen Region Jumilla im Südosten Spaniens. Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Süsse Pflaumen und Schokokirschen in der betörenden Nase, auch Brombeergelee und karamellierte Mandeln dahinter. Saftiger Auftakt mit herrlicher Fruchtsüsse und kontinuierlichem Gaumendruck, wieder viel schwarze und rote Frucht, begleitet von perfekt integriertem Barrique-Toastring, verschwenderisch und edel zugleich.

**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 18.5/20, Guía Peñín 90/100

**Herstellung:**

12 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Traubensorte(n):**

75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0808116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100  
**Traubensorte(en):** 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.