



2017 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.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Karamellierte 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Artikelnummer:	1021717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10%
Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.