



## 2017 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Vorzeigewein 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 Meter 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:**

Undurchdringliches Violett mit rubinroten Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen wie Süsstabak, Zimtstange und Gewürznelke. Auch Spuren von Espartogras, Lakritze und Trockenfleisch machen sich bemerkbar. Die herzhaften Aromen kontinuierieren am Gaumen mit würziger Frucht, feinkörnigem Tannin und einem knackigen, frischen 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:**

Goru - Ego Bodegas

**Bewertung(en):**

Guía Peñín 91/100, Score 18/20

**Ausbau:**

12 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2024

**Rebsorte(n):**

85% Monastrell, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:**

0808117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Peñín 91/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 85% Monastrell, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.