



2016 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Die Jumilla-Ikone zum einmaligen Preis

Beschreibung:

In der sonnenverwöhnten Region Jumilla im Südosten Spaniens fordern die kargen, kalkhaltigen Böden die Reben zu Höchstleistungen heraus. In 900 Meter Höhe, wo die alten Buschreben kultiviert werden, ist es tagsüber heiß und die Nächte sind kühl. Insgesamt also optimale Bedingungen für einen ausgewogenen Spitzenwein. Nach 18 Monaten in neuen Barriques ist der Goru 18 M eine wahre Offenbarung.

Degustationsnotiz:

Dichtes, undurchlässiges Purpur. Prunkvolles Bouquet von zuckersüß gereiften schwarzen Kirschen und Pflaumen. Bittersüße Fruchtschokolade unterlegt mit gerösteten Haselnüssen und Holundermarmelade. Die samtige Textur enthüllt weiches Tannin und reichlich saftigen Fruchtextrakt. Schwarze Beeren und feine Barriquenoten schmeicheln dem Gaumen, und exotische Würze von Zimtstange, Nelke und gebackenem Kernobst begleiten ins aufwärmende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Jumilla

Produzent:

Goru – Ego Bodegas

Bewertung(en):

Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

0841216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.