



2020 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Von Hand gelesen aus der Trendregion Jumilla

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:

Dichtes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Pflaumensaft und Kirschenkompott in der blaubeerigen Nase, auch Heidelbeeren und feines Rosenparfüm. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und feiner Lebkuchensüße, gute Balance zwischen Stoff, Fülle und Frucht, angenehmer Gaumendruck mit püreeartigem Extrakt, reife Zwetschgen und dunkle Kirschen in vielen Facetten bis ins süßlich-zimtige 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):	Decanter 92/100, Wine Enthusiast 91/100
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Artikelnummer:	0782420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Decanter 92/100, Wine Enthusiast 91/100
Rebsorte(n):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.