

2018 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Fulminanter Jahrgang aus Jumillas Boutiqueweingut

Beschreibung:
Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Grillfest. Das liegt aber nicht nur an der eigenwilligen Etikette mit dem knorrigen Kerl "Goru", sondern vor allem an den exzellenten Fähigkeiten des Winzers. Es ist nicht zuletzt sein Verdienst, dass die Region Jumilla nahe Alicante heute als Herkunft von Spitzenweinen gilt.
Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Violett mit rubinroten Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und würzigem Wacholder. Warme Pflaumenwähe und exotische Gewürze wie Süsstabak, Zimtstange und Gewürznelke. Auch Noten von Espartogras, schwarzem Pfefferkorn und Trockenfleisch machen sich bemerkbar. Die herzhaften, tiefgründigen Aromen kontinuieren 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):	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0808118

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de