



2013 Goru 18 M

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Vorzeigewein von Goru

Beschreibung:

In der Region Jumilla im Südosten Spaniens fällt kaum Regen, die kalkhaltigen Böden die sich in einer Höhe von bis zu 900 Metern über Meereshöhe befinden sind karg und die alten Buschreben haben im Laufe der Jahrzehnte tiefe Wurzeln entwickelt. Während die Nächte kühl sind, ist es tagsüber sonnig und heiss. Optimale Bedingungen für einen komplexen Spitzenwein. Er wurde 18 Monate in neuen Barriquen ausgebaut und ist eine Offenbarung mit Kultstatus.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit schwarz-rubinen Reflexen. Karamellierte Mandeln und Amarenakirschen in der verschwenderischen Nase, auch Lebkuchen, Dörripflaumen und feine Kaffeernote. Aufwärmender Gaumen mit verführerischer Fruchtsüsse und veloursartiger Textur, seidig-weich und charaktervoll zugleich, Pflaumenkompott und Zimtkirschen, nun auch Gianduja und Beerenlikör, grossartige Balance bis ins samtige 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:	Ego Bodegas
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0841213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in 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.