



2020 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

96 Punkte für den Kundenliebling aus Jumilla

Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Dinner mit Freunden. Das liegt aber nicht nur an dem eigenwilligen Etikett 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:

Dichtes Purpurrot mit violetter Schimmer. Schwarze Kirsche, Wacholder und Zimtpflaume in der ausdrucksstarken Nase. Auch dunkle Beerenfrucht, Lebkuchen, Süsstabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen mit großartiger Fruchtkonzentration, umgarnt von zartem Tannin. Jugendlich ungestüm und zugleich mit kühler Eleganz bis ins lange, facettenreiche Finale. Der bisher grösste Jahrgang des Goru 38 Barrels.

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 96/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0808120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Decanter 96/100
Rebsorte(n):	85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.