



## 2021 El Goru Organic

Jumilla DO, Ego Bodegas (Bio)

Der biozertifizierte „Goru Ego“

### **Beschreibung:**

Für den Goru Organic verwendet Santos Ortiz eigenes, handgelesenes Traubengut von 25 Jahre alten Monastrell-Buschreben, die nach Biostandards angebaut werden. Auch im Keller des Vorzeigebetriebs in Jumilla wird nach ökologischen Grundsätzen gearbeitet: Die Vinifikation erfolgt ohne chemische Zusätze, zudem ohne tierische Produkte.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Sauerkirsche und dunklen Steinfrüchten. Am Gaumen lebendig und harmonisch, mit dezent floralen Nuancen und warmen Gewürznoten.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Jumilla
<b>Produzent:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	2 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-024-MU
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Artikelnummer:</b>	1289121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Goru Organic**

Jumilla DO  
Ego Bodegas (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-024-MU
<b>Ausbau:</b>	2 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.