



2020 El Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Goldige von Goru

Beschreibung:

Die Ego Bodegas stechen mit ihrem modernen Bau vor den Toren der Stadt Jumilla heraus. Ebenso herausragend ist der Winzer, der mit seinen Weinen neue Maßstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Der Goru Gold ist das Resultat einer strengen Selektion der besten Monastrell-, Syrah- und Cabernet- Sauvignon-Trauben aus von alten Buschreben bewachsenen Parzellen. Das Portrait auf dem Etikett zeigt Ortiz' eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen „Goru“.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Waldbeeren, schwarze Kirschen und Brombeeren im verschwenderischen Nasenbild. Weiterhin mediterrane Wildkräuter, karamellierte Walnuss sowie hinreissende Lebkuchenwürze. Feinherbe Cabernet-Typizität und eine feine Röstnote verleihen der noblen Aromatik weiteren Tiefgang. Samtig-weicher Gaumenfluss mit entzückender Monastrell-Süsse und beeindruckender Fülle. Knackiges, vollreifes Tannin begleitet die nuancenreichen schwarze Fruchtaromen bis ins fabelhafte Finale.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20, Decanter 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1021720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20, Decanter 90/100
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% 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.