



## 2022 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Von Hand gelesen aus der Trendregion Jumilla

### **Beschreibung:**

Die Ego Bodegas stechen mit ihrem modernen Bau vor den Toren der Stadt Jumilla heraus. Ebenso der Winemaker Santos Ortiz, der mit seinen Weinen neue Maßstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt und so profitieren die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt den eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen «Goru».

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Pflaumensaft und Kirschenkompott in der blaubeerigen Nase, auch Heidelbeeren und feines Rosenparfüm. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und feiner Lebkuchensüße, gute Balance zwischen Stoff, Fülle und Frucht, angenehmer Gaumendruck mit püreeartigem Extrakt, reife Zwetschgen und dunkle Kirschen in vielen Facetten bis ins süßlich-zimtige 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Jumilla
<b>Produzent:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Artikelnummer:</b>	0782422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.