



El 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».

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Heidelbeeren und schwarze Kirschen in der fruchtbetonten Nase. Auch Brombeeren und ein Hauch von getrockneter Rosenblüte. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und einer feinen Lebkuchennote. Angenehme Balance zwischen Fülle, Frucht und Frische. Beeindruckender Gaumendruck sorgt für harmonisches Trinkvergnügen bis ins süsslich-zimtige Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Ego Bodegas

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot

Artikelnummer: 0782422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Ratings: Decanter 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.