



## 2015 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Kultwein aus Jumilla

**Beschreibung:**

Die Goru-Weine aus der Boutique-Bodega von Santos Ortiz genießen längst Kultstatus bei unseren Kunden. Seinen im Barrique ausgebauten 38 Barrels gewinnt er von alten Reben auf 900 Metern Höhe in der innovativen Region Jumilla im Südosten Spaniens. Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Purpur-Granat mit leuchtender Mitte, Gianduja und feines Kaffee-Toasting in der ansprechenden Nase, Backpflaumen, schwarze Kirschen und Lebkuchen dahinter, verschwenderisch und edel zugleich. Samtiger Auftakt mit unverkennbarer Jumilla-Wärme und pflaumiger Frucht, nun auch Zimtschokolade, Mandeln und Zwetschgenkompott, gute Balance zwischen Fülle, Extraktsüsse und Frische, kompakte Tannine und feine Syrah-Fülle bis ins aufwärmende 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>	Ego Bodegas
<b>Bewertung(en):</b>	Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	75% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0808115075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Gilbert & Gaillard 91/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 75% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrigue  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.