



2015 Goru 18 M

Jumilla DO, Ego Bodegas

Die Jumilla-Ikone zum Superpreis

Beschreibung:

In dieser Region im Südosten Spaniens fällt kaum Regen und die kalkhaltigen Böden der Weinberge sind karg. Die alten Buschreben, die in 900 Meter Höhe wachsen, werden jedes Jahr von mehr als 3'000 Sonnenstunden verwöhnt. Während es tagsüber heiss ist, sind die Nächte frisch kühl – optimale Bedingungen für einen komplexen Spitzenwein. Nach 18 Monaten in neuen Barriquen ist der Goru 18 M eine wahre Offenbarung.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und süsser Tabak in der komplexen Nase, auch Brombeeren, karamellierte Mandeln und feine Cassis-Würze. Satter Gaumenfluss mit wieder viel schwarzer Frucht und feiner Nelkenwürze, nun auch Lakritze und Holundermarmelade, enorme Reserven und gleichzeitig gute Balance bis ins samtige Finale. Die Referenz aus von bis zu 800 M. ü. M. liegenden Rebbergen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru-Egobodegas
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0841215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.