



2017 Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Vergoldet mit 93 Punkten

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 alten Monastrell-Buschreben profitieren vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt Ortiz' eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen «Goru».

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Karamellierte Mandeln und Lebkuchen in der ansprechenden Nase, viel schwarze und rote Frucht, an Dörrzwetschgen und Amarenakirschen erinnernd. Weicher Gaumenfluss mit betörender Monastrell-Süsse und herrlich saftiger Mitte, angenehme Fülle und wieder viel schwarze Frucht in vielen Facetten, nun auch Nusspralinen und feine Nelkenwürze, zartcremiges Finale mit verführerischer Kirschsüsse.

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):

Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Artikelnummer:

1021717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 90/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10%
Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2026
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.