


# 2019 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der sichere Wert 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 Purpur 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 dunke 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.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Spanien |
| **Region:** | Jumilla |
| **Produzent:** | Goru – Ego Bodegas |
| **Bewertung(en):** | Decanter 92/100, Score 17,5/20 |
| **Ausbau:** | 4 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot |
| **Artikelnummer:** | 0782419 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Decanter 92/100, Score 17,5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 4 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch