



## 2018 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Kultwein aus Jumilla mit 93 Punkten

### Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriques auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Grillfest. Das liegt aber nicht nur an der eigenwilligen Etikette mit dem knorrigen Kerl «Goru», sondern vor allem an den exzellenten Fähigkeiten des Winzers. Es ist nicht zuletzt sein Verdienst, dass die Region Jumilla nahe Alicante heute als Herkunft von Spitzenweinen gilt.

### Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit rubinroten Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und würzigem Wacholder. Warme Pflaumenwähe und exotische Gewürze wie Süsstabak, Zimtstange und Gewürznelke. Auch Noten von Espartogras, schwarzem Pfefferkorn und Trockenfleisch machen sich bemerkbar. Die herzhaften, tiefgründigen Aromen kontinuierieren am Gaumen mit würziger Frucht, feinkörnigem Tannin und einem knackigen, frischen 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):

Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20

### Ausbau:

12 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2026

### Rebsorte(n):

75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0808118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 93/100, Decanter 91/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 75% Monastrell, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon  
**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.