



2021 El Goru Organic

Jumilla DO, Ego Bodegas (Bio)

Der vegane, bio-zertifizierte «Goru Ego»

Beschreibung:

Für den Goru Organic verwertet Santos Ortiz eigenes, handgelesenes Traubengut von 25 Jahre alten Monastrell-Buschreben, die nach Biostandards angebaut werden. Auch im Keller des Vorzeigebetriebs in Jumilla wird nach ökologischen Grundsätzen gearbeitet: Die Vinifikation erfolgt ohne chemische Zusätze, zudem ohne tierische Produkte.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bouquet von schwarzen und blauen Beeren, Sauerkirsche und dunklen Steinfrüchten. Am Gaumen lebendig und harmonisch, mit dezent floralen Nuancen und warmen Gewürznoten.

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 90/100, Score 18/20
Ausbau:	2 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	1289121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru Organic

Jumilla DO
Ego Bodegas (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Monastrell
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Bio
Ausbau: 2 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.