



2022 El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Santos Ortíz' Kultwein für jeden Tag

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 Purpurrot mit schwarzer Mitte. Heidelbeeren und schwarze Kirschen in der fruchtbetonten Nase. Auch Brombeeren und ein Hauch von getrockneter Rosenblüte. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und einer feinen Lebkuchennote. Angenehme Balance zwischen Fülle, Frucht und Frische. Beeindruckender Gaumendruck sorgt für harmonisches Trinkvergnügen 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 91/100, Score 17.5/20

Ausbau:

5 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot

Artikelnummer:

0782422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Decanter 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.