



2021 Goru 38 Barrels

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der Kultwein aus Jumilla

Beschreibung:

Jumilla ist eine der privilegiertesten Regionen Spaniens. Die Rebberge befinden sich 800 Meter über dem Meeresspiegel und die Region hat unglaubliche 3.000 Sonnenstunden im Jahr. Es ist somit nicht verwunderlich, dass die regionale Traubensorte Monastrell besonders gut gedeiht. Gekrönt wird der GORU von Santos Ortiz durch den Ausbau in den besten 38 Barriques. Ein Must-have aus Spanien.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetter Schimmer. Schwarze Kirsche, Wacholder und Zimtpflaume in der ausdrucksstarken Nase. Auch blaue Beerenfrucht, Lebkuchengewürz, feiner Pfeifentabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen mit jugendlicher Intensität und grossartiger Fruchtkonzentration, die von einem zartem Tanningerüst umgarnt wird. Goru 38B fasziniert mit Charme und kühler Eleganz bis ins lange, facettenreiche 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):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0808121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.