



2020 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der Vorzeigewein von Goru

Beschreibung:

In der Region Jumilla im Südosten Spaniens fällt kaum Regen, die kalkhaltigen Böden die sich in einer Höhe von bis zu 900 Metern über Meereshöhe befinden sind karg und die alten Buschreben haben im Laufe der Jahrzehnte tiefe Wurzeln entwickelt. Während die Nächte kühl sind, ist es tagsüber sonnig und heiss. Optimale Bedingungen für einen komplexen Spitzenwein. Er wurde 18 Monate in neuen Barriquen ausgebaut und ist eine Offenbarung mit Kultstatus.

Degustationsnotiz:

Dichtes, undurchlässiges Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein facettenreiches Bouquet von reifen schwarzen Kirschen, Holunderbeeren und dunklem Steinfrüchten. Bitterzarter Kakao und getrocknete Dattel, unterlegt mit gerösteten Haselnüssen und Brombeergelée. Die samtige Textur offenbart das zur Perfektion gereifte, geschmeidige Tannin und reichlich köstlichen Fruchtextrakt. Die allgegenwärtigen schwarzen Beeren und eine feine Barriquenote schmeicheln dem Gaumen. Der Anflug von Feigenbrot und die exotisch anmutende Würze von Zimtstange und Sternanis zieht sich hin bis ins angenehm wärmende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Jumilla

Produzent:

Goru – Ego Bodegas

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0841220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.