



2017 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Santos Ortíz' Kultwein für jede Situation

Descrizione del vino:

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».

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubin-Granat mit brillanter Mitte. Schwarzer Holunder und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, unterlegt mit Wachholder, Heidelbeeren und dunkler Schokolade. Cremig-weicher Auftakt mit runden Tanninen und geleeartigem Extrakt, zunehmen auch rote Frucht und feines Rosenparfüm, Kirschen und Zwetschkuchen bis ins saftige Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Score 17.5/20, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Numero di articolo:	0782417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17.5/20, Guía Peñín 89/100, James Suckling 89/100
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.