



## 2015 Goru 18 M

Jumilla DO, Ego Bodegas

Die Jumilla-Ikone zum Superpreis

### Descrizione del vino:

In dieser Region im Südosten Spaniens fällt kaum Regen und die kalkhaltigen Böden der Weinberge sind karg. Die alten Buschreben, die in 900 Meter Höhe wachsen, werden jedes Jahr von mehr als 3'000 Sonnenstunden verwöhnt. Während es tagsüber heiss ist, sind die Nächte frisch kühl – optimale Bedingungen für einen komplexen Spitzenwein. Nach 18 Monaten in neuen Barriquen ist der Goru 18 M eine wahre Offenbarung.

### Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und süsser Tabak in der komplexen Nase, auch Brombeeren, karamellisierte Mandeln und feine Cassis-Würze. Satter Gaumenfluss mit wieder viel schwarzer Frucht und feiner Nelkenwürze, nun auch Lakritze und Holundermarmelade, enorme Reserven und gleichzeitig gute Balance bis ins samtige Finale. Die Referenz aus von bis zu 800 M. ü. M. liegenden Rebbergen.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Jumilla
<b>Produttore:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0841215

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Goru 18 M**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %

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