2018 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der Sommerrotwein mit Kultcharakter

Descrizione del vino:
Der Winemaker Santos Ortiz hat mit seinen Weinen vor den Toren der Stadt Jumilla neue Maßstäbe gesetzt. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt, wo die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen profitieren. Das Portrait auf dem Etikett zeigt die Skizze eines Vorfahren mit dem Spitznamen „Goru“.
Nota di degustazione:
Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Zimtkirschen und Lebkuchen in der rotbeerigen Nase, auch Zwetschgen und Waldbeeren dahinter. Saftiger Auftakt mit unverkennbarer Jumilla-Wärme und wieder viel Pflaumen- und Kirschenkompott, zarte Brombeerwürze in der Mitte, samtige Textur und angenehme Fruchtreserven bis ins korinthige 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:	Wine Enthusiast 92/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Numero di articolo:	0782418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch