



2019 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Der sichere Wert aus der Trendregion Jumilla

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:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Pflaumensaft und Kirschenkompott in der blaubeerigen Nase, auch Heidelbeeren und feines Rosenparfüm. Samtiger Auftakt mit viel Frucht und feiner Lebkuchensüsse, gute Balance zwischen Stoff, Fülle und Frucht, angenehmer Gaumendruck mit püreeartigem Extrakt, reife Zwetschgen und dunkle Kirschen in vielen Facetten bis ins süsslich-zimtige 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:	Decanter 92/100, Score 17,5/20
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0782419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 17,5/20
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	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.