



## 2013 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Kultwein aus Jumilla

### Descrizione del vino:

Jumilla ist eine der privilegiertesten Regionen Spaniens. Die Rebberge befinden sich 800 Meter über dem Meeresspiegel und die Region hat unglaubliche 3.000 Sonnenstunden im Jahr. Es ist somit nicht verwunderlich, dass die regionale Traubensorte Monastrell besonders gut gedeiht. Gekrönt wird der GORU von Santos Ortiz durch den Ausbau in den besten 38 Barriques. Ein Must-have aus Spanien.

### Nota di degustazione:

Intensives Rubin-Granat mit leuchtender Mitte. Backpflaumen und schwarzer Holunder in der konzentrierten Nase, auch Kirschenkompott, reife Brombeeren und feine Rauchnote. Samtiger Gaumenfluss mit kompakten Tanninen und gut stützendem Extrakt, süsse Pflaumenfrucht und edle Tabakwürze in der zartpelzigen Mitte, fleischig und verführerisch zugleich, Korinthen und Speckdatteln im zimtigen Finale. Charakterwein im Samtanzug.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Jumilla
<b>Produttore:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0808113

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Goru 38 Barrels**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.