



2012 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:

Leuchtendes Purpur Granat. Bourbon-Vanille und süßes Pflaumenkompott in der verschwenderischen Nase, auch dunkle Himbeeren und Amarenakirschen, bereits in der Nase ein überwältigendes Weinerlebnis. Veloursartiger Gaumenfluss mit viel Fruchtsüsse und feinem Karamell-Toasting, desserthafte Mitte mit unverkennbarer Jumilla-Wärme und vielschichtiger Monastrell-Frucht, reife Beeren in vielen Facetten und bis ins samtige Finale verführerische Karamellnoten. Exzellenter Gaumenschmeichler aus dem sonnenverwöhnten Jumilla.

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:

Gilbert & Gaillard 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

50% Monastrell, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0808112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.