



2012 Goru 18 M

Jumilla DO, Ego Bodegas

Jumilla ist wachgeküsst

Descrizione del vino:

In der Region Jumilla im Südosten Spaniens fällt kaum Regen, die kalkhaltigen Böden die sich in einer Höhe von bis zu 900 Metern über Meereshöhe befinden sind karg und die alten Buschreben haben im Laufe der Jahrzehnte tiefe Wurzeln entwickelt. Während die Nächte kühl sind, ist es tagsüber sonnig und heiss. Optimale Bedingungen für einen komplexen Spitzenwein. Er wurde 18 Monate in neuen Barriquen ausgebaut und ist eine Offenbarung mit Kultstatus.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Verschwennerisches Fruchtbouquet von süssen Kirchen, Zimtpflaumen und Korinthenschokolade, an grossen Zinfandel erinnernd, unterlegt mit gerösteten Haselnüssen und Walderdbeermarmelade. Veloursartige Textur im desserhaften Gaumen, seidigweiche Tannine und geleeartiges Extrakt, schmeichelhaft und authentisch zugleich, viel rote und schwarze Frucht, begleitet von feinem Barrique-Toasting, zimtiges Kirschenkompott und Birnenweggenfüllung bis ins aufwärmende Finale. Der neue Kultwein aus Jumilla.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0841212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DO
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	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.