



2016 Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Santos Ortíz' Kultwein für jede Situation

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 violetten Reflexen. Pflaumenkompott und Blaubeermuffins in der konzentrierten Nase, feine Nussschokolade und dezentes Süssholz dahinter. Samtige Textur im blaubeerigen Gaumen, herrliche Jumilla-Wärme und dennoch angenehm frisch in der fruchtigen Mitte, charaktervoll und elegant zugleich, Waldbeeren in vielen Facetten und bis am Schluss dezentes Nusstoasting.

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:	Score 17/20, Decanter 86/100
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Numero di articolo:	0782416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17/20, Decanter 86/100
Varietà d'uva:	50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.