



2020 El Goru

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Von Hand gelesen aus der Trendregion Jumilla

Beschreibung:

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».

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot 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.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Jumilla

Produzent:

Goru – Ego Bodegas

Bewertung(en):

Decanter 92/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100

Ausbau:

4 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot

Artikelnummer:

0782420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Goru

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Decanter 92/100, Score 17.5/20, Wine
Enthusiast 91/100
Rebsorte(n): 50% Monastrell, 30% Syrah, 20% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.