



2018 Goru 18 M

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Die Jumilla-Ikone aus alten Rebstöcken

Beschreibung:

In der sonnenverwöhnten Region Jumilla im Südosten Spaniens fordern die kargen, kalkhaltigen Böden die Reben zu Höchstleistungen heraus. In 900 Meter Höhe, wo die alten Buschreben kultiviert werden, ist es tagsüber heiss und die Nächte sind kühl. Insgesamt also optimale Bedingungen für einen ausgewogenen Spitzenwein. Nach 18 Monaten in neuen Barriques ist der Goru 18 M eine wahre Offenbarung.

Degustationsnotiz:

Dichtes, undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Fabelhaftes Bouquet von vollreifen schwarzen Kirschen und Pflaumen. Bittersüßer Kakao und Trockenfrüchte, unterlegt mit gerösteten Haselnüssen und Holundergelée. Die samtige Textur offenbart das zur Perfektion gereifte, geschmeidige Tannin und reichlich köstlichen Fruchtextrakt. Die allgegenwärtigen schwarzen Beeren und eine feine Barriquenote schmeicheln dem Gaumen. Der Anflug von Speckdatteln und die exotisch anmutende Würze von Zimtstange und Sternanis zieht sich hin bis ins angenehm wärmende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0841218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 18 M

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 92/100, James Suckling 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.