



2018 Goru Gold

Jumilla DO, Ego Bodegas

Der Goldige von Goru

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 alten Monastrell-Buschreben profitieren vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt Ortiz' eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen «Goru».

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetterm Schimmer. Schwarze Beerenfrucht, Wildkräuter und karamellierte Baumnuss sowie Lebkuchenwürze in der ausdrucksstarken Nase. Auch malzige rote Fruchtnoten an Amarenakirsche und Granatapfel erinnernd. Samtig-weicher Gaumenfluss mit charmanter Monastrell-Süsse, angenehme Fülle und konzentrierte, schwarze Frucht in vielen Facetten. Das zartcrémige, langanhaltende Finale wartet mit verführerischer Kirschsüsse und feinherber Würze auf.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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):	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1021718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru Gold

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.