



## 2019 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 Barriquen ist der Goru 18 M eine wahre Offenbarung.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes, undurchlässiges Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein facettenreiches Bouquet von reifen schwarzen Kirschen, Holunderbeeren und dunklem Steinfrüchten. Bitterzarter Kakao und getrocknete Dattel, unterlegt mit gerösteten Haselnüssen und Brombeergelée. 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 Feigenbrot 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 Ochsenschwanz.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Jumilla
<b>Produzent:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0841219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Goru 18 M**

Jumilla DOP  
Ego Bodegas

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.