



## 2020 El 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 herausragend ist der Winzer, der mit seinen Weinen neue Maßstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Der Goru Gold ist das Resultat einer strengen Selektion der besten Monastrell-, Syrah- und Cabernet- Sauvignon-Trauben aus von alten Buschreben bewachsenen Parzellen. Das Portrait auf dem Etikett zeigt Ortiz' eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen „Goru“.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Waldbeeren, schwarze Kirschen und Brombeeren im verschwenderischen Nasenbild. Weiterhin mediterrane Wildkräuter, caramelisierte Baumnuss sowie hinreissende Lebkuchenwürze. Feinherbe Cabernet-Typizität und eine feine Röstnote verleihen der noblen Aromatik weiteren Tiefgang. Samtig-weicher Gaumenfluss mit entzückender Monastrell-Süsse und beeindruckender Fülle. Knackiges, vollreifes Tannin begleitet die nuancenreichen schwarze Fruchtaromen bis ins fabelhafte Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Jumilla
<b>Produzent:</b>	Goru – Ego Bodegas
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1021720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Goru Gold**

Jumilla DO  
Ego Bodegas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 80% Monastrell, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.