

DRINKS.

Egobodegas Goru 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40782923
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Murcia
Abfüller	Ego Bodegas, Valle Hoya de Torres s/n 30520 Jumilla, Spain
Marke	EGO Bodegas
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Dunkles Rot mit Purpur Reflexen im Glas. Intensives Aroma in der Nase mit Düften von roten und reifen Früchten. Im Geschmack ebenfalls sehr fruchtig kombiniert mit weichen und reifen Tanninen. Ein Hauch von Vanille und Zimt ist erkennbar.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	50% Monastrell, 30% Syrah und 20% Petit Verdot
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Schwein

Beschreibung

Die EGO Bodegas Winzerei wurde 2011 von Santos Ortiz Sanz in der Nähe der historischen Stadt Jumilla gegründet. In ihrem Besitz sind 35 Hektar Weinberge, mit zum Teil 50 Jahre alte Weinreben, welche schon immer biologisch bewirtschaftet wurden. Die Region Murcia hat mehr als 3000 Sonnenstunden im Jahr, karge Böden und kurze, kalte Winter. Dies sind optimale Bedingungen für die Reben Tempranillo, Syrah und Monastrell. Die von Hand gelesenen Trauben werden über 15 - 20 Tage bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks getrennt vinifiziert und anschliessend in Holzfässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Der mehrfach ausgezeichnete Rotwein El Goru passt gut zu Schweinefleisch, Fisch, Käse und Salaten.