

# DRINKS.

## Egobodegas Goru 18 M 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407830
Alkoholgehalt	15%
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	Aroma von süssen Kirschen und Rosenwasser kombiniert mit einem leichten Hauch von Vanille, Schokolade und Zimt. Es folgen fruchtige Aromen mit Nuancen von Gewürzen, Erdbeeren und Pfirsich. Langer und griffiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Monastrell Pie Franco, Cabernet Sauvignon
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Lamm, Wild

## **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 Trauben für den Goro 18 M Rotwein werden selektiv ausgewählt aus den auf 900 Höhenmeter gelegenen über 50 Jahre alten Rebstöcken. Die von Hand gelesenen Trauben werden über 15 - 20 Tage bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks getrennt vinifiziert und anschliessend in Holzfässern aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut. Der mehrfach ausgezeichnete Rotwein passt gut zu Wild und Lamm Gerichten sowie zu verschiedenen Weichkäsesorten.