



Goru Ecologico Jumilla DO 2015

Weingut

Ein paar Kilometer vom historischen Stadtkern von Jumilla entfernt liegt die hochmoderne Kellerei von Ego Bodegas. "Ego, Talent und Unendlichkeit" - Nach diesen drei Schlagworten richtet sich die Philosophie des Gründers der Ego Bodegas, Santos Ortiz, und beschreibt auf beste Weise die Notwendigkeiten, die zur Gründung der Ego Bodegas im Jahre 2010 geführt haben. Die 25 ha Weinberge gehören zu den Besten in der Region Jumilla, wurden sie von den Vorbesitzern schon immer ökologisch bewirtschaftet. Bei Ego Bodegas sieht man dies als eine ganz wesentliche Voraussetzung für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine. Mit ca. 3000 Sonnenstunden pro Jahr, extrem heißen Sommern, kalten Wintern und sehr wenig Niederschlägen bietet die Region große Anforderungen für den Weinbau. Die Rebsorte Monastrell fühlt sich hier dennoch, oder gerade deshalb, richtig wohl und hat sich perfekt an die extremen Bedingungen angepasst. 80% der Weinberge der Ego Bodegas sind daher mit dieser Rebsorte bestockt. Auf den übrigen Flächen wird Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot angebaut. Die Weine zeigen einen sehr fruchtigen und mild-weichen Charakter und bieten ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Expertise

Jahrgang:	2015
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jumilla
Rebsorten:	Monastrell

Ausbau

2 Monate Barrique

Sensorik

Dunkel violett, Intensive Nase nach Brombeeren, Pflaume und Gewürzen, weich und üppig am Gaumen,

Passt gut zu

Tapas, kräftige Fleischgerichte

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Wer Spanien zuhause probieren will, sollte diesen tollen Wein von Ego Bodegas probieren. Ein paar Tapas dazu und in ihrem Esszimmer scheint die wärmende Sonne der iberischen Halbinsel...