

Goru tinto 2015 (Bio)

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Antonio Arraez

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

D.O. Jumilla 6 0,75 L
100% Monastrell

Alc.: 14,0 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: k.A.
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 25 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Die Trauben werden in den ökologisch zertifizierten Weinbergen angebaut.
Sowohl die Ernte als auch die Ausstattung sowie die Weiterverarbeitung sind garantiert ökologisch-konventionell.
Der Wein reift für 2 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: leuchtendes Violett
Nase: Intensive Fruchtnoten.
Gaumen: Gut ausgewogen strukturiert, korrekte Säure, feine und klare Tanninstruktur
Passend dazu: Mediterranen Salaten, Pasta, hellem Fisch, verschiedenen Käsesorten
Trinktemperatur: 14°C - 16°C

