



Ego Bodegas



www.genuss7.de



2017er Ego Bodegas Talento Monastrell DO

Der dynamische Unternehmer Santos Ortiz Sanz war 15 Jahre Geschäftsführer der Bodegas Luzon. 2010 hat er sich entschieden sein eigenes Weingut zu gründen und dies nach ökologischen Richtlinien zu bewirtschaften. Von einer Bergkette gegen das feuchtere Mittelmeer abgeschirmt, liegt im Hinterland von Alicante das staubige Landstädtchen Jumilla. Hier herrscht in den letzten Jahren nahezu Wüstenklima, mit oft weniger als 200mm Niederschlag im Jahr. Der im Rhônetal verbreitete Mourvèdre heißt hier Monastrell, eine der wenigen Rebsorten, die mit dem extremen Klima zu Recht kommen, genau von dieser Rebsorte kann die Ego Bodegas auf bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke zurückgreifen. Für den reinsortigen Monastrell "Talento" wurden Trauben von durchschnittlich 25 Jahre alten Reben von Hand gelesen. Anschließend wurde auch im Keller nach rein ökologischen Methoden vinifiziert. Nach der Gärung im Edelstahltank reifte der Wein noch für rund 2 Monate in Barriques. Das konzentrierte Bukett zeigt Aromen von Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Rauch, Vanille, Schokolade, Leder, Wacholder, Teer, Lakritz, Veilchen und mineralische Noten. Am Gaumen fleischig, viel Druck, dichte Frucht, sehr samtig, würzig, mineralisch, viel Charme und ein sehr langer Nachhall.

Land	Spanien
Region	Jumilla
Jahrgang	2017
Rebsorte	Monastrell
Monate im Barrique	2
Alkoholgehalt	14
Säure (Gramm)	5.7
Restzucker (Gramm)	4
Lagerfähig bis	2023
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	86
Schmeckt zu	Lammgerichte, Wildgerichte



Ego Bodegas - Spanien - Jumilla



Die Ego Bodegas liegt wenige Kilometer entfernt von der historischen Stadt Jumilla, in der spanischen Region Murcia. Die Kellerei bewirtschaftet rund 25 Hektar Rebfläche in den besten Lagen der Region. Es wird hauptsächlich die heimische Rebsorte Monastrell angebaut, diese fühlt sich im heißen Klima der Region sehr wohl. Im Keller wird nach traditionellen Methoden gearbeitet, jedoch unter Einsatz von modernster ...



2014er Ego Bodegas Goru DO

Rotwein

Die im Barrique gereifte Cuvée Goru wurde aus Monastrell und Cabernet Sauvignon erzeugt. Das konzentrierte Bukett zeigt Aromen von Cassis, Pflaumen, Kirschen, Zeder, Toast, Espresso, Schokolade, Pfeffer, Minze, Veilchen ...

12,39 Euro

Liter 16,52 EUR



2018er Ego Bodegas Goru Barrel Aged DO

Rotwein

Die im Barrique gereifte Cuvée "Barrel Aged" wurde aus Monastrell, Syrah und Petit Verdot erzeugt. Das konzentrierte Bukett zeigt Aromen von Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Lakritz, Vanille, Rauchfleisch, Mokka, Schokolade, ...

6,99 Euro

Liter 9,32 EUR

Weitere Weine von Ego Bodegas finden Sie auf www.genuss7.de