

Ego Bodegas
Jumilla (D.O.)

Geschmack |

Tiefes Granat mit violetter Rand. Intensives Bukett mit Aromen reifer dunkler Früchte (Brombeeren) und feinen Vanillenoten vom Fassausbau, dazu würzige und rauchige Anklänge. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, ausgewogene runde Tannine. Noten von reifen schwarzen Früchten, Röstaromen. Angenehm lang und harmonisch im Finale mit gut eingebundener saftiger Säure. Ein perfekter Begleiter für ein Barbecue. Sehr gut auch zu Nudeln mit würzigen Fleischsaucen, gebratenen Reisgerichten sowie zu geschmortem Rind- und Lammfleischgerichten.

Rebsorten |

Monastrell (100 %)

Fassreife |

6 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 4,74 g/l |

Restzucker: 1,61 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Lamm, Rind

Gerichte: Barbecue

Pasta/Nudeln: mit kräftigen Saucen

