

Art.-Nr.: 30703

BODEGAS LUZÓN - LUZÓN COLECCION BLANCO



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Jumilla
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	50% Macabeo, 50% Sauvignon Blanc

BODEN

Die Weinberge liegen auf über 800m im Hochland von Jumilla unter vorrangig mediterranen klimatischen Bedingungen mit kontinentalen Einflüssen. Die sehr hohen Tagestemperaturen kühlen nachts wieder stark ab. Die kargen Kalksteinböden bieten ideale Bedingungen für schonenden und nachhaltigen Weinbau bei gleichzeitig gesundem Lesegut. Die Reben weisen ein Mindestalter von 20 Jahren auf.

BESCHREIBUNG



Die Ernte erfolgt mechanisch in den frühen Morgenstunden, um sicherzustellen, dass die Trauben in ihrem frischesten Zustand sind. Die Trauben werden sofort vom Stiel getrennt und nach einer leichten Pressung wird der Vorlaufmost kaltgeklärt und vor der Gärung dekantiert. Diese erfolgt über 15 bis 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 10 und 16°C, um die Fruchtigkeit vollständig zu bewahren.

Gelb mit strahlenden Reflexen und grünlichen Anklängen. In der Nase verschmelzen Aromen von grünen Äpfeln mit Zitrus- und Tropennoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig mit einer ausgewogenen Säure und einem anhaltenden Abgang.

Passend zu allen Arten von Schalentieren, Garnelen mit Knoblauch und Petersilie. Gegrillter oder fettreicher Fisch mit milden Saucen. Geflügelgerichte mit höherem Fettgehalt (Ente, Gans). Gemüse in Tempura oder sautiert mit Schinken und Käse.