



Art.-Nr.: 30702

## BODEGAS LUZÓN - FINCA LUZÓN CRIANZA

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Monastrell
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Jumilla
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de origen (DO)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14-16
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	60 % Monastrell, 40% Cabernet Sauvignon

### BODEN

Die Weinberge wachsen im Hochland von Jumilla unter vorrangig mediterranen klimatischen Bedingungen mit kontinentalen Einflüssen. Die sehr hohen Tagestemperaturen kühlen nachts wieder stark ab. Die kargen Böden sind kalk- & sandhaltig und bieten ideale Bedingungen für schonenden und nachhaltigen Weinbau bei gleichzeitig gesundem Lesegut.

### BESCHREIBUNG

Die Gärung erfolgt über einen Zeitraum von 6 bis 8 Tagen bei einer Temperatur von maximal 28/30 °C. Der Saft mazeriert 5 bis 10 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Anschließend reift der Wein über 12 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern bevor er zur weiteren Flaschenreife abgefüllt wird.

Intensive kirschrote Farbe mit granatrotem Rand. In der Nase intensiv mit Aromen von roten und schwarzen Früchten. Balsamische Noten und mediterrane Kräuter (Rosmarin, Zistrose,...). Am Gaumen ist er zart und elegant mit Süße und großzügigen Tanninen ausgestattet. Würzige Aromen, Röstaromen, Zimt und Vanille umgarnen beim Verkosten.

Eignet sich gut als Begleitung zu geschmortem Fleisch mit cremigen Saucen, Kalbsragout, gebratene Zicklein-Koteletts, Lammbraten, gefüllter Truthahn, Reisgerichte und Aufläufe mit

BODEGAS LUZÓN | SPANIEN | JUMILLA



Fleisch. Oder Fisch wie Seeteufel, Kabeljau oder Thunfischsteaks, Ziegenkäse und gereifte Käsesorten.