

Art.-Nr.: 30705

BODEGAS LUZÓN - LUZÓN COLECCION MONASTRELL



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Monastrell
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Jumilla
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Monastrell

BODEN

Monastrell aus einer Auswahl von Weinbergen, die sich durch ihre Höhenlage und Bodentypen auszeichnen. Die Reben wachsen 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.

BESCHREIBUNG

Die Ernte erfolgt manuell in 150-kg-Behältern, die dann 48 Stunden in kühlen Räumen bei 8°C verbringen.

Die Trauben werden am Tisch vorselektiert und nur die besten ausgewählt. Anschließend werden sie in Tanks abgelegt, wo die alkoholische Gärung mit Schalenkontakt über 8 bis 10 Tage bei sorgfältig kontrollierter Temperatur von höchstens 26°C stattfindet.

Intensives Violett in der Farbe, dieser kräftige Monastrell ist elegant in der Nase mit Aromen, die an rote Früchte wie Kirschen, Erdbeeren und schwarze Pflaumen erinnern, sowie einem würzigen Abgang. Am Gaumen ist er saftig und frisch mit einem ausgeprägten, fesselnden Körper und einem langen und lebendigen Abgang.

Ideal zu würzigem Wildfleisch, Lamnbraten und stark gewürzten Pastagerichten.

