

Art.-Nr.: 30706

BODEGAS LUZÓN - LUZÓN COLECCION ROBLE



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Monastrell
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Jumilla
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % 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 Kühlräumen bei 8 °C verbringen. Die Gärung erfolgt über 6-8 Tage bei einer Temperatur von höchstens 26-28 °C. Der Wein mazeriert 5-10 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Vor seiner Füllung liegt der Wein für 3 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Der Monastrell Roble präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden Violetttrot. In der Nase dominieren florale Noten, ergänzt durch rote und schwarze Früchte. Am Gaumen ist der Wein stoffig und zeigt reife dunkle Beerenfrüchte, vor allem Brombeeren. Die kernigen Tannine und der nachhaltige Abgang machen Lust auf den nächsten Schluck. Die elegante, komplexe Holznote, Gewürze, viel Kakao und getrocknete Früchte sind die prägenden Aromen dieses Weins.

BODEGAS LUZÓN | SPANIEN | JUMILLA



Dieser Wein passt hervorragend zu verschiedenen Gerichten wie Stews, saisonalen gerösteten Gemüsen, gereiften und halbgereiften Käsesorten, Charcuterie, Reisgerichten sowie gegrilltem weißem und rotem Fleisch.