

Art.-Nr.: 30704

BODEGAS LUZÓN - LUZÓN COLECCION ROSADO



KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
REBSORTEN	Monastrell
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Jumilla
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
RETSÜßE	2,2 g/l
SÄUREGEHALT	6,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Monastrell

BODEN

Die Monastrell Trauben wachsen in Spalierweinbergen mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren, in einer Höhe von über 500 Metern und auf kalkhaltigen Böden im Hochland von Jumilla unter vorrangig mediterranen klimatischen Bedingungen mit kontinentalen Einflüssen. Die sehr hohen Tagestemperaturen kühlen nachts wieder stark ab. Die kargen Kalksteinböden Böden bieten ideale Bedingungen für schonenden und nachhaltigen Weinbau bei gleichzeitig gesundem Lesegut.

BESCHREIBUNG

Die Ernte erfolgt maschinell am frühen Morgen, um sicherzustellen, dass die Trauben ihre Frische behalten. Direktpressung. Die Trauben werden sofort von den Stielen getrennt, nach leichtem Pressen wird der Freilaufsaft kalt abgesetzt und vor der Gärung 15 bis 20 Tage lang bei kontrollierter Temperatur zwischen 10 und 16°C belassen, um die Fruchtigkeit zu bewahren.

Lachsrosa in der Farbe, mit ausdrucksstarken Aromen von roten Früchten (Mehrlochkirschen) und Blumen. Am Gaumen ist dies ein ausgewogener Wein mit erfrischender Säure, mittlerem Körper



und zarter Textur ohne raue Kanten. Ein süßer und erfrischender Abgang mit anhaltenden Geschmacksnoten, die an Kirschbonbons und Kompott erinnern.

Passt gut zu frischen Salaten, Meeresfrüchten, leichten Reis- und Pastagerichten, weißem Fleisch, mariniertem rotem Fleisch, gebackenem Fisch, Ziegenkäse, Camembert, Brie und frischem Obst.