



Art.-Nr.: 30700

FINCA LUZÓN BLANCO

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Jumilla
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHEGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Macabeo & Sauvignon Blanc

BODEN

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

BODEGAS LUZÓN | SPANIEN | JUMILLA



Die Trauben werden in den kühlen frühen Morgenstunden gelesen. Nach leichtem Pressen wird der auslaufende Saft geklärt, um für einen Zeitraum von 15–20 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 10–16 °C zu vergären. Dadurch bleibt ein anhaltender fruchtiger Geschmack erhalten.

Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichem Rand. In der Nase blumig mit frischen und tropischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist er frisch, sehr fruchtig, hell und schmackhaft mit einer tollen Säure, die für perfekten Ausdruck und Länge sorgt.

Schöne Begleitung zu mariniertem Fisch (Steinbutt, Wolfsbarsch und Seebrasse), Seehecht mit Garnelen und Sahneseauce, Meeresfrüchte, Geräuchertes, Hühnchen oder geschmortes Rindfleisch und italienischer Pasta mit Marinara-Sauce.