



Art.-Nr.: 30707

## FINCA LUZÓN TINTO ORGANICO SIN SULFITOS

<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>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-17
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Monastrell

### 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

Bio-Rotwein. Monastrell in seiner reinsten Form. Ein Wein unter Berücksichtigung der Artenvielfalt und der Umwelt entwickelt und ohne Zusatz von Sulfiten während des Weinherstellungsprozesses produziert. Für Veganer geeignet.

Für die Herstellung dieses sulfutfreien Weins ist eine sorgfältige Auswahl vollkommen gesunder Trauben unerlässlich. Die Gärung erfolgt über einen Zeitraum von 6 bis 8 Tagen bei einer Temperatur von maximal 22 bis 24 °C. Der Wein bleibt in Kontakt mit den Schalen, die etwa 5 bis 10 Tage lang mazerieren.

Dies ist ein frischer, fruchtiger und aromatischer Wein mit rubinroter Farbe und dunkelvioletten Reflexen. Rote Beerenfrüchte und Gewürze kommen mit balsamischen Noten zum Vorschein. Am Gaumen saftig und ausgewogen mit guten Tanninen und langem Geschmack. Ein Wein mit

BODEGAS LUZÓN | SPANIEN | JUMILLA



ausgeprägtem Sortencharakter.

Passt hervorragend zu Vorspeisen, gegrilltem Gemüse, Reis- oder Nudelgerichten, Hülsenfrüchten, halbgereiftem Käse oder gebratenem Fleisch.