Art.-Nr.: 30701

BODEGAS LUZÓN - FINCA LUZÓN ROBLE

REBSORTEN	Monastrell
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Murcia
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO) Jumilla
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	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

Die Gärung erfolgt über einen Zeitraum von 6-8 Tagen bei einer Temperatur von maximal 26/28° C. Der Wein mazeriert 5-10 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Daraufhin reift der Wein für 3 Monate bevor er abgefüllt wird.

Intensive kirschrote Farbe. In der Nase dominieren reife rote Früchte, süße Gewürze, Röstnoten und Cremigkeit von der amerikanischen Eiche. Am Gaumen ist er fruchtig, lebhaft, geröstet und fleischig. Reife und süße Tannine runden den Abgang ab.

Empfohlen zu gebratenem Lendenstück, Eintöpfen, Brathähnchen, Fleischreisgerichten, Hülsenfrüchten, Aufläufen und halbreifen Käsesorten.

Wine Enthusiast: 91 Punkte für Jg. 2023 / Guía Peñín: 90 Punkte für Jg. 2023

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de