Bodegas Luzón, 2021

DOP Jumilla Altos de Luzón - Bio Vegan

Herkunft
Spanien

Region
Murcia

Rebsorten
Monastrell

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Geheimnisvolles Schwarzrot und eine intensive Aromatik von reifen schwarzen Beeren (Brombeere, Heidelbeere) sowie Kakao- und Schokoladenoten, gekrönt von einem anhaltenden Abgang: So zeigt sich dieser füllige, gut balancierte, weiche und geschmeidige Fruchtgenuss.

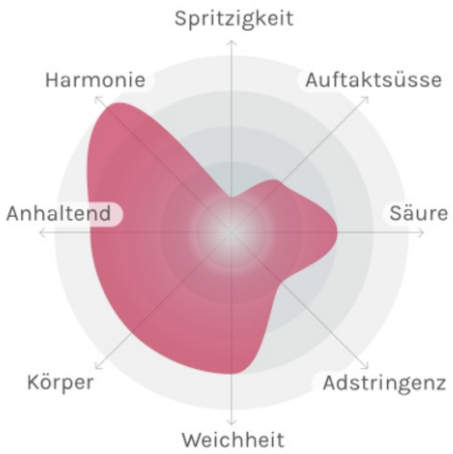
Weintyp

Die Gehaltvollen

Die Ausgewogenen

Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Bodegas Luzón

Bodegas Luzón ist eine der ältesten Weinkellereien in DOP Jumilla, dem Land der Monastrell-Traube. Diese Rebsorte ist essenziell für Bodegas Luzón und wird in langer Familientradition gepflegt. Die Geschichte der Bodega beginnt im fernen Luzón, der grössten Insel des philippinischen Archipels. Der Gründer Don José Molina kehrte von dort aus nach seinem Militäreinsatz im Jahr 1814 in seine Heimatstadt Jumilla zurück und benannte sein Land ?Finca Luzón? - nach der Insel, die ihm immer in Erinnerung blieb. Danach wurde das Weingut in mehreren Generationen von den Frauen der Molina Familie geführt, was den unverkennbaren Pioniergeist der Bodega schon damals bewiesen hat. Diese Liebe zur Tradition und Leidenschaft für Innovation spiegeln sich bis heute in den Weinen von Bodegas Luzón wieder. Auf über 500 Hektar in einer Höhe von 450 bis 600 Metern werden mit einer Vielzahl von Böden und Klimazonen die Weinberge bewirtschaftet, die es ermöglichen nicht nur die essenzielle Monastrell-Traube anzubauen, sondern auch andere Sorten wie Garnacha Tintorera, Viognier und Sauvignon Blanc, um nur einige zu nennen.