



2018

Monastrell Tinto »Verdecillo«

Bodegas Luzon

Spanien ist mächtig im Umbruch. Dort sind es oft die großen Betriebe, die den Wandel der Zeit erkennen, weil sie der Klimawandel mit Frost, Hagel, Trockenheit und Sonnenbrand besonders fordert. Immer mehr solcher Betriebe konvertieren deshalb zum biologischen Anbau, zunächst aus Not, dann aus Überzeugung. So produziert die Finca la Solana, die zur Bodega Luzon gehört, einem der großen Betriebe der Jumilla, ausschließlich Biowein ...

... wie diesen fast schon unglaublich preiswerten Monastrell, der uns immer wieder aufs Neue zum Staunen bringt. Die dickschalige Rebsorte, in Frankreich als Mourvèdre bekannt, wird hier schonend nur 2 bis 3 Tage auf der Schale mazeriert, um möglichst sanfte Gerbstoffdichte zu erzielen. Dem Wein geht denn auch die typische gerbstofflastige Härte der Rebsorte ab. Er wirkt fast fruchtig in seinem intensiven Duft nach roten Beeren und reifer Kirsche, riecht aber auch schwer und kompakt im Hauch von Kohle und Graphit. Im Mund macht er sich überraschend lebhaft, »sauber« und reintonig ans Werk, vermählt kernig körnig präsenste Gerbstoffe mit dunkelwürzig betörender Frucht, die frisch und lang am Gaumen ausklingt. Ein Rotwein, der nach mehr schmeckt, als er kostet. Wirkt richtig hochwertig in seiner Balance von Frucht und Gerbstoffen. Fleischig und dicht verwoben schweben sie über die Zunge, zugänglich und charmant, aber auch ernsthaft und potent. Rotwein ohne zugesetzten Schwefel. Die Naturweinbewegung läßt grüßen. Sogar hier.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,54 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zertifiziert | kein
zugesetzter Schwefel, 38 mg/l freie
SO₂
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.69

0,75l

9,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SJR18100



www.weinhalle.de