Schmeckt man den Schwefel?

– Monastrell mit und ohne zugesetzten Schwefel



Luzón Tinto DOP

DOP Jumilla · rot, trocken
am besten bei 14–16 °C



Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel

DOP Jumilla · rot, trocken
am besten bei 14–16 °C

Zum Verstehen: Wozu Schwefel dient

Schwefeldioxid schützt Wein vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen. Ob er zugesetzt wurde, lässt sich am Geschmack allein nicht zuverlässig erkennen. „Ohne zugesetzten Schwefel“ bedeutet, dass im Keller kein Schwefeldioxid zugegeben wird; bei der Gärung können trotzdem geringe Mengen Sulfite entstehen. Der Ausbau ohne diese Zugabe verlangt besonders gesundes Lesegut, sehr saubere Kellerarbeit und einen sorgfältig begrenzten Sauerstoffkontakt.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Auf Wunsch blind probieren:** Eine Person schenkt beide Weine bei 14–16 °C ein und markiert die Gläser unauffällig.
2. **Die Gläser vergleichen:** Welche Frucht fällt jeweils auf? Wirkt ein Wein saftiger, würziger oder griffiger als der andere?
3. **Auflösen und nachprobieren:** Welcher Wein wurde ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut? Entspricht die Auflösung Ihrer Vermutung? Welcher Stil gefällt Ihnen besser?

Dazu passt: Zum klassischen Luzón passen Tapas und gereifter Käse; zum Wein ohne zugesetzten Schwefel Antipasti und spanischer Schafkäse.

Vom Weingut: Bodegas Luzón, Jumilla (Murcia)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Luzón Tinto DOP: Enthält Sulfite. · Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel: Ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut; von Natur aus können bei der Gärung Spuren von Sulfiten entstehen. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 4

Schmeckt man den Schwefel?

– Monastrell mit und ohne zugesetzten Schwefel



Luzón Tinto DOP

DOP Jumilla · rot, trocken
am besten bei 14–16 °C



Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel

DOP Jumilla · rot, trocken
am besten bei 14–16 °C

Zum Verstehen: Wozu Schwefel dient

Schwefeldioxid schützt Wein vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen. Ob er zugesetzt wurde, lässt sich am Geschmack allein nicht zuverlässig erkennen. „Ohne zugesetzten Schwefel“ bedeutet, dass im Keller kein Schwefeldioxid zugegeben wird; bei der Gärung können trotzdem geringe Mengen Sulfite entstehen. Der Ausbau ohne diese Zugabe verlangt besonders gesundes Lesegut, sehr saubere Kellerarbeit und einen sorgfältig begrenzten Sauerstoffkontakt.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Auf Wunsch blind probieren:** Eine Person schenkt beide Weine bei 14–16 °C ein und markiert die Gläser unauffällig.
2. **Die Gläser vergleichen:** Welche Frucht fällt jeweils auf? Wirkt ein Wein saftiger, würziger oder griffiger als der andere?
3. **Auflösen und nachprobieren:** Welcher Wein wurde ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut? Entspricht die Auflösung Ihrer Vermutung? Welcher Stil gefällt Ihnen besser?

Dazu passt: Zum klassischen Luzón passen Tapas und gereifter Käse; zum Wein ohne zugesetzten Schwefel Antipasti und spanischer Schafkäse.

Vom Weingut: Bodegas Luzón, Jumilla (Murcia)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Luzón Tinto DOP: Enthält Sulfite. · Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel: Ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut; von Natur aus können bei der Gärung Spuren von Sulfiten entstehen. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.