DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 4

Schmeckt man den Schwefel?

– Monastrell mit und ohne zugesetzten Schwefel

Spanien · Herzhafte Küche . Ob Schwefel zugesetzt wurde, lässt sich am Geschmack allein nicht zuverlässig erkennen. Wie unterschiedlich wirken die beiden Monastrell im Glas?



Luzón Tinto DOP

Monastrell · DOP Jumilla · rot, trocken

Duft & Geschmack: Kirschfruchtig mit violetten Reflexen; reife Tannine und ausgewogene Säure. Frisch und unkompliziert.

Machart: Im Stahltank ausgebaut und mit zugesetztem Schwefel stabilisiert.

Passt zu: Gereifter Käse, Fleischgerichte und Tapas.

Das Besondere: Monastrell ist die wichtigste Rebsorte Jumillas. In der Region wachsen viele alte Reben als niedrige Buschstöcke. So erhalten die Trauben Schatten und bleiben in der trockenen Hitze etwas kühler.

0,75 l · 14 % vol · am besten bei 14–16 °C



Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel

Monastrell · DOP Jumilla · rot, trocken

Duft & Geschmack: Rubinrot mit violetten Reflexen; rote und schwarze Beeren, dazu Anklänge an Rosmarin und Zistrose. Fruchtig und ausgewogen, mit präsenten Tanninen.

Machart: Im Stahltank ausgebaut, ohne zugesetzten Schwefel.

Passt zu: Antipasti, spanischer Schafkäse und Chorizo.

Das Besondere: Ohne zugesetzten Schwefel als Schutzschild reagiert der Wein empfindlicher auf Wärme und Luft. Kühl lagern und die geöffnete Flasche zügig austrinken.

0,75 l · 14,5 % vol · 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: Vorschlag für die Verkostung

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?



WER DAHINTER STEHT

Bodegas Luzón, Jumilla (Murcia)

Bodegas Luzón wurde 1841 von Don José de Molina gegründet. Der Name erinnert an die philippinische Insel Luzón, auf der Molina zuvor gelebt hatte. Das Weingut liegt in Jumilla im Süden Spaniens, einer Region, die besonders für Monastrell bekannt ist. Ein weiterer Wein des Hauses, der Finca Luzón Roble, wird in den First-Class-Lounges der Lufthansa ausgeschenkt.

Mehr zur Etappe

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.

100 % BIO & VEGAN