Schmeckt man den Schwefel?

– Monastrell mit und ohne zugesetzten Schwefel

Die zwei Weine: alle Angaben



Luzón Tinto DOP

Bartke-Art.-Nr. 07161
nicht eure interne Nummer

Monastrell · DOP Jumilla · rot, trocken
0,75 l · 14 % vol · am besten bei 14–16 °C

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.



Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel

Bartke-Art.-Nr. 07162
nicht eure interne Nummer

Monastrell · DOP Jumilla · rot, trocken
0,75 l · 14,5 % vol · am besten bei 14–16 °C

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.

Worum es geht: 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.

Worauf ihr achten könnt

- Beim klassischen Luzón auf Kirsche achten; beim anderen auf rote und schwarze Beeren und Kräuternoten.
- Bei der Blindprobe erst die Eindrücke sammeln und anschließend die Weine zuordnen.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Schwefel schützt den Wein. Ob er zugesetzt wurde, lässt sich am Geschmack allein nicht zuverlässig erkennen. Probieren Sie die beiden Monastrell und achten Sie auf ihre Frucht und Würze. Auch ohne zugesetzten Schwefel kann Wein Sulfite enthalten.“*

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.

Das bekommen eure Kundinnen und Kunden: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Die Hinweise helfen euch auch im Verkaufsgespräch.

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?

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Luzón Tinto DOP danach Luzón Tinto DOP ohne zugesetzten Schwefel.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.

Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.

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