



### Luna Beberide

Finca Luna Beberide

**Anbaugebiet:** Spanien / Bierzo DO

**Rebsorte(n):** Mencía

**Ausbau / Herstellung:** 8 Monate in französischer Eiche

**Charakteristik:** Jahrgang 2020

Dieser Wein hat eine helle, granatrote Farbe. Rosenblätter und frische Kräuter finden sich in der Nase und kombinieren sich mit herrlich frischen, fruchtigen und beerigen Aromen. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, finessenreich und mit einem fein geschliffenen Tannin und einer schön eingebundenen, mineralisch ausklingenden Säure. Lange anhaltend und angenehm ist der Abgang und rundet so das Trinkvergnügen dieses Weines Schluck für Schluck ab. Ein finessenreicher, geradliniger, sehr bekömmlicher und erfrischender Rotwein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Der fruchtige Wein passt sehr gut zu Weizentortillas mit gebratenem Gemüse, Salat, Hummus, Hähnchenfilet oder Thunfisch. Traditionellerweise bietet sich auch eine klassische Gazpacho an. Aber auch zu rein vegetarischen Gerichten mit Gemüse ist er auf Grund seiner Frische sehr passend.

Vor rund 30 Jahren hat Bernardo Luna mit der Weinproduktion auf «Luna Beberide» begonnen. Heute führt die zweite Generation, unter der Leitung von Alejandro Luna (siehe Bild), das Weingut mit der Philosophie der Vorgänger fort. Dazu gehören das Streben nach Einfachheit und Qualität sowie der Wille, jeden einzelnen Rebstock mit Respekt zu pflegen und daraus perfekte Trauben zu ernten. Die Familie Luna verfügt über etwa 80 Hektaren Rebland in Cacabelos, Villafranca de El Bierzo und Dragonte. Die einzelnen Reblagen liegen auf einer Höhe zwischen 450 und 1000 Meter über dem Meer. Die unterschiedlichen Höhenlagen machen jede Parzelle einzigartig. In Kombination mit den mineralischen Böden aus Lehm, Ton oder Schiefer, gedeihen hier Rebstöcke, die Trauben für Topweine liefern.

