

Luzianilla / Dehsea de los Canónigos

Herkunft:	Valladolid / D.O. Ribera del Duero (Spanien)
Traubensorten:	75% Tempranillo und 25% Albillo Mayor
Ausbau:	7 Monate in französischen Eichenfässern von einem Jahr.
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl

„Luzianilla“ – so liebevoll nennt Winzer Luis Sanz seine Frau María Luz. Dieser Rosé ist nicht nur ein Wein, sondern eine Hommage. Entstanden aus den besten Trauben der Bodega **Dehesa de los Canónigos**, vereint er Tradition, Persönlichkeit und Charakter.

Es handelt sich um einen **Clarete**, eine seltene Spezialität, bei der **rote und weisse Trauben gemeinsam verarbeitet werden**. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Rosé mit besonderer Tiefe, Frische und Struktur – ein Wein, der ebenso aussergewöhnlich ist wie seine Geschichte.

Das Etikett ist ein Aquarell ihres Freundes Paco Somoza, welches Mari Luz' Leidenschaft für Rosen widerspiegelt.



Degustation

Auge:

Kirschrote Farbe mit einer mittleren bis starker Intensität

Nase:

Ein intensives, vielschichtiges Bouquet mit **floralen Noten** von Rose, Veilchen, Holunderblüte, Zistrose und zarten weissen Blüten. Dazu gesellen sich **ausdrucksstarke Fruchtaromen** von sauren Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Grapefruit und einem Hauch Banane. Die **mineralische Frische** und ein feiner milchsäureartiger Ton verleihen der Nase zusätzliche Spannung und Tiefe.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein **fruchtbetont, lebendig und überraschend komplex** für einen Rosé. Die Textur ist seidig, mit Noten von weisser Birne, Zitrusfrüchten und reifer Himbeere, die in einen leicht herben, aber eleganten Abgang übergehen. Die gut eingebundene Säure sorgt für Frische und Struktur und verleiht dem Wein ein **grosses gastronomisches Potenzial**. Ein harmonischer Rosé – perfekt als Apéro, aber auch vielseitig als Speisenbegleiter einsetzbar.

Trinkempfehlung

Ideal zu Nudelgerichten, Reisgerichten, Gemüse, Fisch, Eintöpfen und zu dem Starprodukt unserer Gastronomie: Lammbraten.

Ausschanktemperatur: 8 – 10° C / Wein kühl servieren!