



DEHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD

DEHESA DE LUNA

DEHESA DE LUNA

Spanien

Campo de Montiel



» Nachhaltigkei in jedem Schluck.«



1

Dehesa de Luna Garnacha Blanca

- Garnache Blanca
- Im Edeltank auf der Feinhefe während 3 Monaten ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0104

Struktur rund, mild
Aromatik Zitrone, Grapefruit, Stachelbeere, Mandeln
Passt zu Amuse-bouche, Käse-Soufflé, Meeresfrüchte, Süßwasserfisch

2

Dehesa de Luna Rosé Vino de España

- Cabernet Sauvignon
- Direkte Pressung, 12-tägige Fermentation und während drei Monaten auf dem Trub im Edeltank ausgebaut
- 10–14°
- 75 cl
- 13,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0116

Struktur frisch, aromatisch
Aromatik grüner Apfel (Granny Smith), Erdbeere, Blumig
Passt zu Jamón Ibérico, gemischter Salat, Pilzvorspeisen, Meeresfrüchte, Risotto, Lasagne

3

Dehesa de Luna Orígenes VDT

- Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
- 6 Monate im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut
- 15–17°
- 75 cl
- 14,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0034

Struktur samtig, reif
Aromatik Zwetschge, Himbeere, blumig
Passt zu Lammspieß, Rindsvor-essen, mediterranes Gemüse, Wildragout

4

Dehesa de Luna Gran Luna

- Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Graciano, Petit Verdot
- 18 Monate in Barriques (französisches Holz) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 259 0105

Struktur intensiv, saftig
Aromatik Zwetschge, Beeren, gedörrte Frucht, Rosmarin
Passt zu Pilzragout, Spare-Ribs, Wildschmorgerichte, Käse

DEHESA DE LUNA

Spanien

Campo de Montiel

GESCHICHTE 1999

Gründung Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, im Herzen von Campo de Montiel gelegen, ist ein einzigartiges Gebiet in Spanien, wo die Nutzung der natürlichen Ressourcen im Gleichgewicht mit der Erhaltung der Umwelt steht. Aufgrund seiner reichen Tier- und Pflanzenwelt wurde vor 20 Jahren eine Privatinitiative zum Schutz eines Naturgebietes lanciert. Dank einer Familie die sich diesem Landstück verpflichtet hat, wurde dies ermöglicht. «Wenn ein Wein mit dem Boden, auf dem er angebaut wird, getränkt wird, welchen Wein ergeben dann Reben, die von 3'000 ha unberührter Natur umgeben sind?» Diese Frage stellte sich Alfredo Gómez-Torres Gómez-Trénor, Initiator von Dehesa de Luna.

Inhaber Alfredo Gómez-Torres & Silvia Mora-Figueroa Domecq

Winzer José Luis Asenjo

SOCIAL MEDIA

dehesadeluna.com

 @bodega.dehesa.de.luna

 bodegadehesadeluna

 @DehesaDeLuna

TERROIR 60 ha

Von den fast 3'000 ha, die Dehesa de Luna umfassen, werden nur 60 ha dem Weinanbau gewidmet; ungefähr 4%. Die Weinberggestaltung erfolgte unter Berücksichtigung des Erdoberflächenerliefs des Naturreservats und der hundertjährigen Eichen. Die Natur hier draussen ist unerbittlich: kalt und nass ist der Winter, heiss und trocken ist der Sommer. Auf 800 m.ü.M., bei kontinentalem Klima, sind auch die Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht massiv – optimal für die Traubenqualität. José Ramón Lissarrague – Professor für Weinbau an der Polytechnischen Universität Madrid – gibt den Ton der Weinbauarbeiten an. José Luis Asenjo, technischer Leiter und Oenologe arbeiten eng zusammen, um diesen Weinbergen eine eigene Persönlichkeit zu verleihen, die auf Respekt vor der Umwelt und harter Arbeit basiert.

HIGHLIGHTS

Bio- diversität

Vom dem Moment an wo man Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad betritt, einem Dutzende von Kaninchen den Weg kreuzen und ein Raubvogel mit seinen beeindruckenden Flügeln einem über den Kopf hinwegfliegt, spürt man, dass man gerade einen ganz besonderen Ort besucht. Das Weingut ist einerseits für die Produktion von Spitzenweinen konzipiert, bei der man den Kriterien der Nachhaltigkeit und Effizienz (Wärmedämmung des Gebäudes, Systeme zur Temperaturkontrolle usw.) folgt, aber auch so, dass es sich perfekt in die Landschaft einfügt. Im Verkostungsraum, im Speisesaal oder selbst im Barrique-Saal können einzigartige Weine mitten im Nirgendwo degustiert werden, hunderte von Kilometern abseits von jeglichen Staus, Umweltverschmutzung und Stress. Ein unvergleichliches Paradies mit einer wachsenden Auswahl an biologischen Produkten, wie Olivenöl, Mehl, Mandeln, Pistazien und Honig.