



## 12 Lunas tinto Somontano D0



g r i l l o

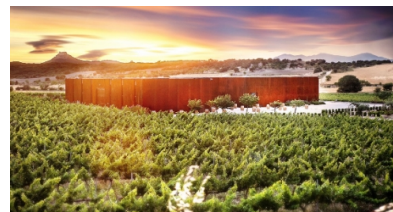
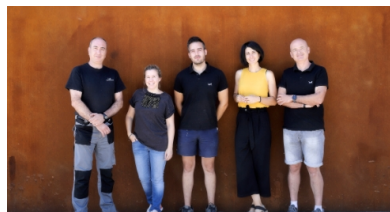
|                       |                                                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Jahrgang</b>       | 2020                                                                      |
| <b>Flaschengrösse</b> | 150cl                                                                     |
| <b>Produzent</b>      | Bodega El Grillo y la Luna, Barbaastro                                    |
| <b>Herkunft</b>       | Somontano, Spanien                                                        |
| <b>Traubensorten</b>  | Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo                            |
| <b>Anbau</b>          | naturnah (Anbau nach biologischen Grundsätzen, jedoch nicht zertifiziert) |
| <b>Ausbau</b>         | 9 Monate in französischen Eichenbarriques                                 |



### Degustationsnotizen

Intensives Kirschenrot mit violetten Reflexen. Frische Nase mit Noten von reifen, roten Früchten. Am Gaumen weich und vollmundig dank runder und samtiger Tanninstruktur. Langer Nachgeschmack.

### Angaben zum Produzent



El Grillo y la Luna wurde 2007 gegründet. Den Namen hat die Bodega von den vielen Grillen, die in der Umgebung heimisch sind (Grillo) und von der naturnahen, biodynamischen Bewirtschaftung, welche sich unter anderem auch nach dem Mond richtet (Luna). Innerhalb weniger Jahre entwickelte sich der Betrieb im Herzen des Somontano-Gebiets zu einem angesehenen Weingut. Mit Geduld für die ideale Reifung und viel Arbeitsstunden in den Rebbergen – sämtliche Trauben werden von Hand geerntet und selektiert – entstehen unter der Verantwortung von Oenologe Alberto Santiago elegante, unverwechselbare und sehr aromatische Weine.

<http://www.elgrilloylaluna.com>