



LUNA BEBERIDE

— portfolio



LUNA BEBERIDE

Die Philosophie unseres Hauses beruht auf Simplizität und Qualität. Wir streben danach, Spitzenweine herzustellen und setzen dabei auf sorgfältige und liebevolle Pflege der Reben.

Dreißig Jahre nachdem **Bernardo Luna** mit der Herstellung von Wein begann ist die zweite Generation der Familie Luna Beberide in seine Fußstapfen getreten. Die Weinkellerei ist nun in Händen von **Alejandro Luna Beberide**, der die gleiche Linie verfolgt: Simplizität und Qualität basiert auf sorgfältiger und liebevoller Pflege der Reben, wie er es 1998 von Mariano García lernte, der lange Jahre Önologe bei der Bodega Vega Sicilia und eine der führenden Kräfte bei Bodegas Mauro war. Gemeinsam kreierten sie die ersten namhaften Rotweine von **Luna Beberide**.





Weinberg

Our Der Weinberg ist der
Mittelpunkt unseres Schaffens.
Auf ihn konzentriert sich unsere
grundlegende Tätigkeit.
Wir nutzen
dieVerschiedenartigkeit der
Böden, um unsere Terroir-Weine -
„Vino de Parcela“ und „Vino de
Paraje“ - herzustellen

Der Terroir-Wein **EI PAIXAR** stammt aus
den Reben mehrerer Grundstücke in
Dragonte (Corullón). Diese winzigen
Weinberge werden gemeinsam mit den
örtlichen Landwirten bewirtschaftet,, um
das Weinerbe eines Bergdorfes lebendig
zu erhalten, das von alters her tief mit
dem Weinbau verwurzelt ist.





Das Ergebnis



GODELLO

Luna Beberide

Der Luna Beberide Godello reift auf Hefe sechs Monate in Edelstahl. Er stammt aus über 60 Jahre alten, wiederhergestellten Weinbergen, einer klonalen Auswahl der besten mit altem Godello bestockten Rebflächen in El Bierzo.

Beim Kosten erinnert er an das Aroma von Fenchel. Im Mund ausgewogen, charaktervoll und angenehm säuerlich. Godello - eine Rebsorte, die man nie vergisst.

2017

91 - International Wine Review
90 - jamesuckling.com
90 - Vinous Media

2018

91 - Vinous Media
90 - Wine Spectator
89 - Robert Parker

2019

90 - Robert Parker



MENCÍA

Luna Beberide

Junger Wein, in Edelstahl gegärt.

Die Reben wachsen in nach Süden ausgerichteten Weinbergen mit lehm- und kalkhaltigen Böden auf einer Höhe von 600 bis 750 m über dem Meeresspiegel.

Der Luna Beberide Mencia zeichnet sich durch eine außerordentliche Fruchtigkeit aus. Leuchtendes Himbeerrot in der Farbe, sehr fruchtig und zart mineralisch. Im Mund ausgewogen, mit starkem, anhaltendem Aroma von roten Früchten und Himbeeren.

Der Abgang ist lang, seidig und leicht süßlich, mit sehr feinen Tanninen.

2015

91 - View from the Cellar
90 - Robert Parker
89 - Wine & Spirits Magazine
** - Washington Post

2018

91 - Robert Parker
91 - Vinous Media
90 - View from Cellar

2016

91 - View from the Cellar
90+ - Robert Parker
90 - International Wine Report
89 - Wine & Spirits Magazine
88 - Wine Spectator

2019

90 - Robert Parker





FINCA LUNA BEBERIDE

Luna Beberide

Acht Monate in französischer Eiche ausgebaut.

Himbeerrot, schöne, langsame Tränen. Geruch nach Rosen und frischen Kräutern. Im Mund geschmeidig, großzügig und frisch.

Alkohol kaum spürbar. Gut eingebettete, sehr feine Tannine. Hinterlässt einen schönen Nachgeschmack von Erdbeeren, Kirschen und Geleebonbons. Angenehmer, langer Abgang.

Die Weinberge, in denen die Trauben für den Luna Beberide Finca reifen, sind mindestens 60 Jahre alt. Sie liegen an Berghängen in einer Höhe von 600 m über dem Meeresspiegel. Lehm-Kalkboden mit zersetztem Schiefer auf Muttergestein.

2012

91 - Vinous Media
90+ - View from the Cellar
88 - Wine Spectator

2016

94 - Jamsuckling.com
92+ - View from Cellar
91 - Robert Parker

2015

92 - View from Cellar
92 - Wine Review Online
92 - Wine & Spirits Magazine
91 - Robert Parker
91 - Vinous Media
91 - International Wine Review
90 - Wine Spectator
90 - International Wine Report

2017

92 - View from Cellar
91 - Vinous Media
90 - Robert Parker

2018

92 - Robert Parker



ART

Luna Beberide

12-14 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Die frühe Weinlese des Jahrgangs 2018 verleiht diesem Wein eine besondere Frische. Im Mund elegant, mit ausgewogener Säure, fein mineralischen Tönen, Myrte und zartem Holzaroma.

Aus mindestens 60 Jahre alten Weinbergen an nach Süden ausgerichteten Berghängen in einer Höhe von 700 und 900 m über dem Meeresspiegel. Lehm-Kalkboden mit zersetztem Schiefer auf Muttergestein. Art ist überraschend, unbeschreiblich, beispiellos. Man muss ihn kosten.

2012

92 - View from the Cellar
92 - Robert Parker
92 - Vinous Media
91 - Wine Spectator

2013

93 - Wine Review Online
92 - Robert Parker
90/92+ - View from Cellar

2016

93 - jameessuckling.com
93 - International Wine Review
92 - Robert Parker
92 - Vinous Media

2017

93 - Robert Parker
93 - Vinous Media
93 - View from Cellar
93 - Wine Review Online

2018

93+ - Robert Parker





PAIXAR

Luna Beberide

12-14 Monate in französischer Eiche ausgebaut, ungefiltert abgefüllt. Die Reben wachsen in nach Süden ausgerichteten Weinbergen in einer Höhe von 700 und 1000 m über dem Meeresspiegel.

Dichte der Bestockung: 1,20 x 1,20. Böden aus zersetztem Schiefer auf Muttergestein. Das Klima wird durch den atlantischen Einfluss und den starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt.

Paixar ist ein sehr gehaltvoller Wein. Im Mund deutlich mineralisch, balsamisch und würzig mit leicht holzigen Tönen. Ein charakterstarker Wein, dessen Persönlichkeit die Urwüchsigkeit des Terroirs Dragonte und die Eleganz der Mencía-Rebe vereint.

2011

95 - Wine Review Online
94 - Wine Review Online
93 - Robert Parker
93 - International Wine Cellar
92 - The Wine Entusiast
91 - Wine Spectator

2015

94 - International Wine Review
93 - Robert Parker
93 - View from Cellar
93 - Vinous Media

2016

96 - Wine Review Online
95 - Robert Parker
94 - Vinous Media
93+ - View from Cellar

2017

94 - Robert Parker

2018

96 - Robert Parker



LA RENACUAJA

Luna Beberide

La Renacuaja ist ein einzigartiger Wein aus Petit Manseng und Muskateller-Trauben.

Ein süßer, 12 Monate in Barrique ausgebauter Wein mit einem Restzuckergehalt von 80-100 g pro Liter. Schöne Nase mit ausgeprägtem Aroma von Aprikosen, einem Hauch von Akazie und blumigen Tönen. Im Mund behält er die Großzügigkeit bei, die er in der Nase zeigt, und entwickelt Aromen von Aprikosen, Feigen und Datteln.

”La Renacuaja“ ist der Kosenamenname der ersten Tochter von Alejandro Luna, der dieser Wein gewidmet ist. Er wird nicht vermarktet und nur bei besonderen Anlässen getrunken. In Momenten, die so einzigartig sind wie der Wein selbst.





LUNA BEBERIDE

portfolio