

Profundo Castilla VdT

Foncé - velouté - grand potentiel de garde



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Castilla la Mancha	
Producteur	Type de fermeture
Bodegas Fontana	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	15360623
Culinaire	Élevage
Joues de veau braisées, gigot d'agneau en croûte aux herbes, goulache viennoise, gibier à plumes, fromages affinés.	

À PROPOS DU VIN

La région de Castille est caractérisée par des hivers très froids et des étés extrêmement chauds. La sécheresse contraint les vignes à développer des racines qui s'enfoncent profondément dans la terre. Ce fait permet aux viticulteurs d'innover. Ainsi les vignerons de Fontana cultivent ici, dans le royaume du Tempranillo et de la Garnacha, la Syrah, cépage habitué à la chaleur. Avec l'objectif d'exprimer leur passion pour ces vieilles vignes, le Master of Wine Andreas Kubach et l'oenologue Matthias Tobler ont créé ensemble ce „PROFUNDO“.

Joues de veau braisées, gigot d'agneau en croûte aux herbes, goulache viennoise, gibier à plumes, fromages affinés.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge rubis profonde au noyau violetrnoir.

Aromatique

Aromatique: Bouquet fruité mûr intense, arômes compotés, de fraises, notes épicées et torréfiées avec un soupçon de réglisse et de vanille, en finale délicates nuances de fumée.

Corps

Corps: Attaque longue, puissant et serré en bouche, séduisante gourmandise du fruit, d'une belle longueur aromatique et très harmonieux.

Impression générale

Qualité: Un vin avec du potentiel de garde, authentique et innovant - le secret bien gardé des connaisseurs.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch