

# Profundo VdT de Castilla

**Dunkel - samtig - mit grossem Potenzial**



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Spanien

**Rebsorte**

Garnacha, Syrah, Tempranillo

**Produzent**

Bodegas Fontana

**Verschlusstyp**

Hochwertiger Naturkork

**Jahrgang**

2019

**Genussreife**

ab 2020

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

16 - 18°C

**Alkoholgehalt**

15%

**Artikelnummer**

15360719

**Kulinarik**

Geschmorte Kalbsbäggli, Wiener  
Saftgulasch, Lammgigot im  
Kräutermantel, Wildgeflügel, vollreifem  
Hartkäse

**Ausbau**

Inox / Barrique

## ÜBER DEN WEIN

Klirrend kalte Winter und glühend heisse Sommer prägen Kastilien. Die wiederkehrende Trockenheit zwingt die alten Reben, ihre Wurzeln tief in den kargen Boden zu treiben. Aus Leidenschaft für diese alten Reb-Monumente hat der Master of Wine Andreas Kubach zusammen mit dem Oenologen Matthias Tobler den PROFUNDO kreiert. Sie fügten die dichten, dunklen, stoffigen Weine zu einem Kunstwerk zusammen. Die Weinleute von Fontana kultivieren die im Reich von Tempranillo und Garnacha, die Hitze gewöhnte Syrahtraube.

Qualität: Ein Wein mit Potenzial, authentisch und innovativ - der Geheimtipp der Kenner.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Dichts Rubin mit lilaswarzem Kern.

**Aromatik**

Aromatik: Intensives reif-fruchtiges Bukett, kompottartig nach Erdbeeren, würzig-röstig mit einem Hauch Lakritz und Vanille, zarte rauchige Ausbaunote.

**Körper**

Körper: Langer Auftakt, straffer, präsenter Gaumen, schmeichelnde Fruchtsüsse, im Nachhall lang und sehr harmonisch.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)