

Profundo VdT de Castilla

Dunkel - samtig - mit grossem Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Produzent

Bodegas Fontana

Jahrgang

2019

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

15%

Kulinarik

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

Rebsorte

Garnacha, Syrah, Tempranillo

Verschlussyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

ab 2020

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

15360719

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: Dichtes Rubin mit lila-schwarzem 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