

Profundo Castilla VdT

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

2023

Genussreife

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15360723

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.

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

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, präsender Gaumen, schmeichelnde Fruchtsüsse, im Nachhall lang und sehr harmonisch.

Gesamteindruck

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch