Profundo Castilla VdT

Dunkel - samtig - mit grossem Potenzial

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft
Spanien

Produzent
Bodegas Fontana

Jahrgang
2023

Flaschengrösse
75 cl

Alkoholgehalt
14%

Rebsorte
Garnacha, Syrah, Tempranillo

Verschlusstyp
Hochwertiger Naturkork

Genussreife

Trinktemperatur
16 - 18°C

Artikelnummer
15360723

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 lilaschwarzem 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.

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

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