

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

150 cl

Alkoholgehalt

15%

Rebsorte

Garnacha, Syrah, Tempranillo

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

ab 2020

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

15360623

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 Profundo kreiert. Sie fügten die dichten, dunklen, stoffigen Weine zu einem Kunstwerk zusammen. Die historische Landschaft ist auf dem Weg zur Spitzenweinregion.

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, würzigröstig 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

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



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