

Profundo Variedades Nobles VdT de Castilla



Jahrgang: 2017

Herkunft: Castillo la Mancha (Uclés)

Produzent: Bodegas Fontana

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah

Vinifikation: Inox/Barrique

Farbe: Dichts Rubin mit lilaswarzem Kern.

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

Charakter: Langer Auftakt, straffer, präsender Gaumen, schmeichelnde Fruchtsüsse, im Nachhall lang und sehr harmonisch. Qualität: Ein Wein mit Potenzial, authentisch und innovativ - der Geheimtipp der Kenner.

Passt zu: Geschmorte Kalbsbäggli, Wiener Saftgulasch, Lammgigot im Kräutermantel, Wildgeflügel, vollreifem Hartkäse.

Ausschanktemp: 16° - 19°C

Lagerfähigkeit: 5 – 8 Jahre

75 cl
inkl. MwSt.

Fr. 22.00