



Quinta de Quercus

Bodegas Fontana

Anbaugebiet: Spanien / La Mancha / Uclés DO

Rebsorte(n): Tempranillo

Ausbau / Herstellung: Holzfass / Aus Trauben von über 30-jährigen Tempranillo-Rebstöcken gekellert, die auf den zwei nachhaltig bewirtschafteten Einzellagen Viña Ocaña und Camino Las Morras gedeihen, idyllisch umgeben von über 300 Jahre alten Steineichen als Namensgeber (quercus = lat. Eiche).

Charakteristik: Jahrgang 2014

Mit seinen ausdrucksstarken Aromen überzeugt dieser Wein bereits in der Nase. Er verführt mit Düften von reifen Beeren, Kirschen, Pflaumen, mediterranen Kräutern und einem Hauch von Nelken. Der konzentrierte Körper zeigt ein präsenten Tannin und eine saftige, harmonisch eingebundene Säure. Ein schmeichelnder, tiefgründiger Wein mit anhaltendem und ausdrucksstarkem Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu geschmortem Fleisch, Eintopfgerichten (Gemüse oder Fleisch), kräftigen Wildgerichten mit Rotkohl, Lammragoût, Pasta mit herzhaften Saucen, aber auch als Solist einfach so zu genießen ist er wunderbar.

Bodegas Fontana

Die Bodegas Fontana sind das Vorzeigeprojekt der Weinbau Kollaborative Península Vinicultores, deren Mitbesitzer und Vorsitzender Jesús Cantarero Morales selbst einer langen Ahnenreihe von Weinbauern entstammt. Er hat im Laufe der Jahre ein hochprofessionelles und multikulturelles Team um sich geschart, allen voran Chefoenologe Andreas Kubach (im Bild). Der spanische Master of Wine mit den deutschen Wurzeln, begleitet seit vielen Jahren Weingüter in ganz Europa auf dem Weg zum Erfolg. Seine Philosophie ist ebenso klar wie sympathisch, denn er produziert moderne, elegante und authentische Weine mit Methoden, in denen sich Natur und Technologie auf äusserst vernünftige Weise ergänzen, was bedeutet "so wenig wie möglich - so viel wie nötig". Die Bodegas Fontana sind auf dem Weg zur EU-Biozertifizierung und sind Gründungsmitglied der spanischen Vereinigung "Weingüter für den Klimaschutz".

