



Fontana Blanco

Cuvée Celadon
Bodegas Fontana

Anbaugebiet: Spanien / La Mancha / Uclés DO

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco, Verdejo

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Frisch und ausdrucksstark präsentiert sich dieser strohgelbe Blanco mit facettenreichen Aromen von Limetten, Grapefruits, frischem Gras, Stachelbeeren und weissem Pfeffer. Die angenehme Textur am Gaumen ist leicht cremig und mit einer erfrischenden, bekömmlichen Säure versehen, die elegant und mit mineralischen Noten ausklingt. Ein aromatischer und lebendiger Wein von grosser Reinheit und Frische.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dies ist ein hervorragender Wein zu einem Apéritif, zu geräuchertem oder gebratenem Lachs, zu einer Forelle Blau, zu Sushi und Meeresfrüchten oder asiatisch gewürzten Pouletgerichten. Aber auch zu vegetarischen Speisen wie Zucchini-Frittata oder zu Ziegenfrischkäse ist er eine kulinarische Bereicherung.

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".

