Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Fontana

Cuvée Isabelina
Bodegas Fontana

Anbaugebiet: Spanien / La Mancha / Uclés DO

Rebsorte(n): Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2022
In der Nase begeistern Aromen von roten und schwarzen Beeren wie Cassis, Brombeeren und Paprika, die mit einem dezenten Röstaroma von der Reifung im Barrique harmonieren. Am Gaumen präsentiert sich ein angenehm füllender Körper mit einem samtigen, weichen Tannin und einer frischen, harmonisch eingebundenen Säure. Ein eleganter, vollmundiger Wein mit einem schönen Finish.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zu Grilladen vom Rind und Schwein, zu Lammracks und Wildspezialitäten, zu Gemüsegratins mit Käse, zu herzhaften Eintöpfen mit Hülsenfrüchten, zu Pizzen, Pasta oder Pilzrisotto sowie zu reifem, würzigem Weichkäse.

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".



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch