



Dominio de Fontana

Tinto
Bodegas Fontana

Anbaugebiet: Spanien / La Mancha / Uclés DO

Rebsorte(n): Garnacha, Syrah

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2021

Diese fruchtige Trouvaille begeistert mit ausdrucksstarken Aromen von gereiften, roten Beeren ebenso wie mit würzigen Kräuternoten. Der Körper präsentiert sich mit einer angenehmen Fülle und mit zart bitteren Konturen. Das anhaltende Finish erfreut mit einem warmen, fruchtigen Nachhall. Ein schmackhafter, harmonischer Tinto mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend gut zu Pasta, zu einer knusprigen Pizza und zu Paella. Ebenso wunderbar mundet er zu Fleisch- und Gemüsegrilladen, zu gekochtem Schinken, zu Antipasti oder zu einer kalten Platte mit Wurstspezialitäten, Trockenfleisch und Käse.

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".

