Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Tempranillo

Bodegas Fontana

Anbaugebiet: Spanien / La Mancha / Uclés DO

Rebsorte(n): Tempranillo

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2021
Die ausdrucksvollen Aromen von roten Beeren, schwarzen Kirschen, Gewürznelken sowie Noten von Caramel und gerösteten Pinienkernen laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein samtiger, dezent füllender Körper mit einer reifen Säure und einem leicht einhüllenden Alkohol. Ein einladender, bekömmlicher Wein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Tempranillo begleitet wunderbar verschiedene Arten von Risotto, Pastagerichten mit Saucen, klassischer Paella, Kaninchenragouts, verschiedene Grilladen und zartes Wildfleisch. Aber auch zu milden Käsesorten, wie z. B. einem Manchego passt er ausgezeichnet.

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