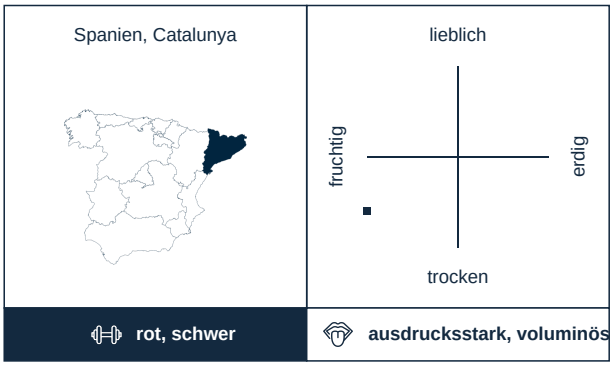
CLOS FONTÀ DOQ CLOS FONTÀ DO

FINCA MAS D'EN GIL | 2018



Die Nase, so intensiv und vielschichtig wie sich die Aromapalette präsentiert, lässt vieles erwarten. Der Sinneseindruck im Bouquet des Clos Fontà bestätigt dies. Es ist die Harmonie und die tiefgründige Struktur, die diese Cuvée in diesem Jahrgang ganz besonders auszeichnet. Eleganz und Gehalt, samtige Gerbstoffe und fruchtige Struktur schliessen sich a priori nicht aus - das Gegenteil lässt sich bei dieser gelungenen Assemblage sensorisch ausmachen. Das Zusammenspiel der Strukturelemente erreicht Sphären, die nur grossen Weinen vorbehalten bleiben. Es ist ein Genuss und eine Freude, dieses Gewächs zu kredenzen, dessen Qualitäten sich nach einigen Jahren der Flaschenreifen sogar noch akzentuieren werden.



Garnacha, Cariñena

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Während 14 Monaten im Barrique ausgebaut.

mineralisch, Brombeere, Kirsche, Zimt, Kakao, Kaffee / Mokka, Tabak

Eintopfgerichte, Thaï, Lammcarré/Lammrack, Lammgigot/Keule, Lamm-Grilladen, Châteaubriand, Rindsfilet Stroganoff, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill

Trinktemperatur: 12 bis 14 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


samtig
kräftig
mild
säurehaltig