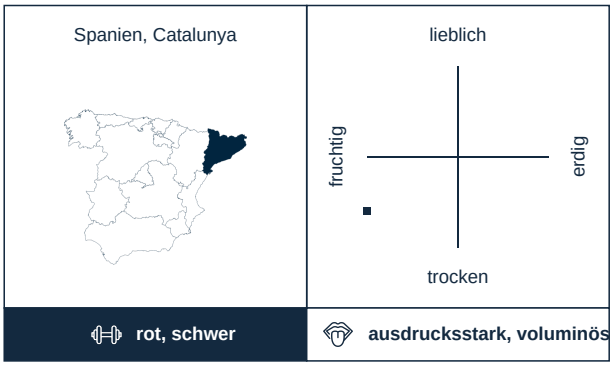
CLOS FONTÀ DOQ CLOS FONTÀ DO

FINCA MAS D'EN GIL | 2018



Das Bouquet offenbart eine breite Aromapalette, die von reifen Fruchtnoten über Röstaromen zu gereiften, tertiären Aromen reicht. Die feingliedrige, vielschichtige Struktur und der mächtige Körper bilden eine gute Basis für die vielfältigen Geschmackserlebnisse. In einem sehr langen Abgang tragen die samtigen Tannine, die Frucht sowie die Eleganz, die sich nach einigen Jahren der Flaschenreife eingestellt hat, viel zum überzeugenden Gesamteindruck dieses Spitzenweins bei.



Garnacha, Cariñena

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Während 14 Monaten im Barrique ausgebaut

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

Wild, Pilzragout, Polenta, Hartkäse, Rindsfilet im Teig/Filet Wellington, Porterhouse-Steak

Trinktemperatur: 12 bis 14 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873