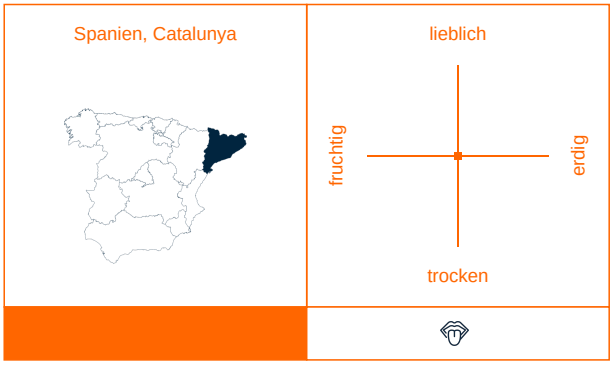
CLOS FONTÀ DOQ CLOS FONTÀ DO

FINCA MAS D'EN GIL | 2003



Die ersten Eindrücke in Nase und Gaumen sind geprägt von Gewürzen (Zimt, Vanille), Fruchtsüsse (Quitten, Zwetschgen) und Mandeltönen (Marzipan). Doch schnell zeigt dieser äusserst dichte und komplexe Wein weitere Seiten (florale Noten, Ausbauaromatik) und vor allem seinen eigentlichen, herb-trockenen Charakter. Die feinnervige Struktur und der mächtige Körper bilden eine gute Basis für die vielfältigen Geschmackserlebnisse. In einem sehr langen Abgang tragen runde Tannine viel zum überzeugenden Gesamteindruck dieses aussergewöhnlichen Spitzenweins bei.



Garnacha, Cariñena

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Während acht Monaten im Barrique ausgebaut

Blumig, Zwetschge, Vanille, Zimt, Mandel, Marzipan

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

Trinktemperatur: 12 bis 14 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

VOI MIGROS partner