

La Fuente



Typ

Rotwein "Crianza"

Die Weinberge

Ausgewählt wurden die besten Weinberge, auf denen unsere Cabernet-Sauvignontrauben reifen. Rote Mergelböden prägen ihren Charakter. Der selektierte Tempranillo wird auf mergel- und sandhaltigen Böden angebaut. Die Komplexität des La Fuente wird durch die Diversifikation der Böden und der Klimaströmungen zu einem excellenten Aroma vereint.

Der geringe Rebenertrag gewährt eine langsame, aber konzentrierte Reifung der Trauben.

Rebsorten

Cabernet-Sauvignon 60%
Tempranillo 40%

Technische Merkmale

Die beiden Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Kaltmazeration über 5 Tage. Gesamte Mazeration: ca. 25 Tage. Malolaktische Gärung in Edelstahlbehältern und Barrique-fässern (50:50).

Reifezeit

Zwischen 12 und 14 Monate in französischen Eichenfässern, wobei der Jungwein häufig umgefüllt wird. Nach dem Ende der Crianza ruht der fertige Wein für mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Vereinigung und Fertigstellung

6 Monaten ruhen beide Weine getrennt im Fass, die Vollendung der Crianza erfolgt nach der Mischung der Weine für noch einmal 6 Monate ebenfalls in Limousineiche. Nach einer leichten Klärung und ohne Kaltstabilisierung wird der fertige Wein schonend mittels Celluloseplatten gefiltert.

Temperatur

Ideale Serviertemperatur 16 – 18 °C.

Tastingnotes

Elegantes Rubinrot mit violetten Schattierungen. Excellentes Gleichgewicht von Frucht und Säure. Aromen von Cassis, Brombeere, Lakritze und Toastnoten. Sanft und rund mit langem Finale.

Trinkzeitpunkt

Die ersten 3 Jahre ist der Fuente lebhaft, zeigt aber seine samtige Eleganz. Mit der Flaschenalterung offenbaren sich die komplexen Töne dieses markanten Navarragewächses.

Essensbegleiter

Alle roten Fleischgerichte wie Rind und Lamm.
Braten, Deftige Eintöpfe, vegetarische Aufläufe und herzhaftes Vorspeisen.