

CRIANZA 2011 Magnum Edition



Der Pompaelo Crianza 2011 ist eine Cuvee aus 85% Garnacha und 15% Tempranillo. Nur 600 Flaschen produziert.

Die Lese erfolgte per Hand zu einem optimalen Reifegrad der Trauben, die von einer Parzelle mit geringem Ertrag stammen (ca. 4000 KG/Hektar).

Dieser Blend verbrachte 12 Monate in französischen Eichenfässern und wurde nicht filtriert.

Das Ergebnis: ein eleganter, ausbalancierter Wein mit Potential zu reifen, eine Verführung die Entwicklung am Gaumen mitzuerleben.

Tasting Notes:

Intensives Kirschrot, violette Tendenzen.

Reife Fruchtaromen aus roten Früchten mit kaum wahrnehmbaren Röstaromen.

Im Mund sanfte, ausbalancierte Tannine bei guter Struktur und Fruchteinbindung.

Essensbegleiter:

Kräftige Eintöpfe, dunkles Fleisch und würzige Hartkäse.

Trinktemperatur 16-18 Grad.

CRIANZA 2011 Magnum Edition



www.pompaelo.com