

ROSADO 2014



Der Pompaelo Rosado 2014 wurde aus 100% Garnacha vinifiziert.

Vinifikation:

Er wurde nach der traditionellen "bleeding" Methode hergestellt. Das Ergebnis ist ein attraktiver, leicht zu genießender Wein für jede Gelegenheit.

Tasting Notes:

Von intensiver erdbeerfarbiger Brillanz.

In der Nase eindringliche frische Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und floralen Anklängen.

Im Mund voll und elegant, wobei der Eindruck von Frische durch eine subtile Mineralik unterstützt wird und eine perfekte Balance aufweist.

Begleiter:

Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu allen leichteren Speisen wie Pasta, Fisch, Geflügel oder Paellas oder einfach nur als Aperitif.

Beste Trinktemperatur 8-10 Grad.