

# TINTO 2013



Der Pompaelo Tinto 2013 besteht aus den drei bekannten Rebsorten 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 10% Tempranillo.

## **Vinifikationsprozess:**

Nach der alkoholischen und anschliessend malolaktischen Gärung stabilisierte sich der Wein vier Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Die dadurch entstandene Komplexität geht mit sanften Tanninen einher und ist perfekt strukturiert. Der Wein wurde nicht gefiltert, um Aroma und Geschmack bestmöglichst zu bewahren.

Sedimente am Flaschenboden sind daher möglich.

## **Tasting Notes:**

Helles Rubinrot mit klaren Reflexen.

Aroma nach roten Früchten, insbesondere Kirsche.

Im Mund karamellartigen Nachklang bei kräftiger Säure und gutem Tanningerüst. Alkohol in einem langen, harmonischen Finish gut eingebunden.

## **Essensbegleiter:**

Passt zu den meisten kräftigen Fleischgerichten, aber auch zu leichter Pasta und würsigem Käse.

Beste Trinktemperatur 14-15 Grad.