



Der Pompaelo White 2010 ist eine attraktive, frische Cuvee aus den Rebsorten Chardonnay und Moscatel

Ausbau:

Die Vinifikation und der Ausbau jeder Rebsorte erfolgten getrennt um die aromatischen Eigenheiten optimal zu erhalten temperaturkontrolliert im Stahltank. Im Ergebnis zeigt dieser Wein eine ausgewogene Balance in jedem Trinkstadium.

Tasting Notes:

Intensive strohgelbe und blitzsaubere Farbe.

In der Nase intensive tropische Aromen mit leichten Moskatelanklängen.

Im Mund frisch und gut strukturiert mit langem Finish.

Als Begleiter:

Perfekt zu weissem Fleisch, Fisch und Pasta oder ganz einfach als Aperitif.

Beste Trinktemperatur 8-10 Grad.