

POMPAELO  
WINES



Der Pompaelo Rosado 2010 ist eine lebendige und frische Cuvee aus Garnacha und Cabernet Sauvignon.

#### Vinifikation:

Dieser Wein wurde nach der traditionellen "Bleeding" Methode vinifiziert, um ein Optimum an Attraktivität und Vielschichtigkeit zu erreichen- ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt.

#### 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.