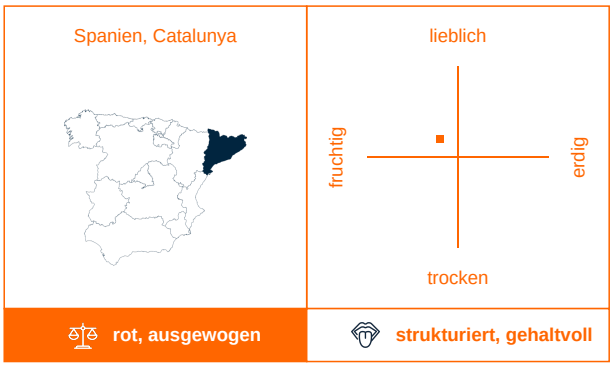
# CAN SUMOI GARNATXA & SUMOLL DO CAN SUMOI DO

## VITICULTORS DE CAN SUMOI | 2023




Diese aromatische Assemblage aus Garnatxa & Sumoll geschaffen im Hause Can Sumoi verführt mit einer satten Nase, die an Beerenfrüchte (Brombeere, Kirsche, Waldbeeren) erinnert. Der Gaumen ist unglaublich saftig und enthüllt Noten von Gewürznelke, Veilchen und sanfte erdige Töne. Die feinen Tannine tragen zum ausgewogenen Gesamteindruck bei und zeugen von meisterlicher Verarbeitung. Das Finale ist fruchtig, delikat und hallt lange nach.




**Garnacha, Sumoll**

**Genussreife: 1 - 5 Jahre**

**im Edelstahltank ausgebaut**

**Kirsche, Brombeere, Waldbeeren, Veilchen, Gewürznelke, erdig**

**Geflügelgerichte, Pasta/Teigwaren, Kalb, Rind**

**Trinktemperatur: 12 bis 14 °C**

**13 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| leicht | schwer |
| samtig | kräftig |
| mild | säurehaltig |

VDI MIGROS partner