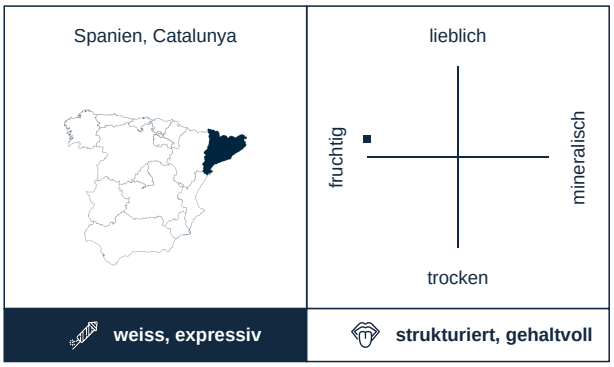
CAN SUMOI XAREL-LO DO CAN SUMOI DO

VITICULTORS DE CAN SUMOI | 2024



Dieser bio und vegane Xarel lo von Can Sumoi spiegelt den Charakter des Ursprünglichen und Wilden wider, das auf Can Sumoi gelebt wird. In der Nase entfalten sich Aromen von mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin, mit einem Hauch getrocknetem Gras. Im Gaumen kräftig und saftig, enthüllt er Noten von Limetten und dezenten süssen Blüten. Die Säure ist erfrischend. Gepaart mit den wunderbar kräutigen Aromen und einem leichten Schmelz bietet er einen einzigartigen Gesamteindruck, der bis ins langanhaltende Finale andauert.



Xarel-lo

Genussreife: 1 - 5 Jahre

im Edelstahltank ausgebaut

süsse Blüten, Limette, Thymian, Rosmarin, mineralisch

Salat, Fischgerichte, Salade niçoise, Meeresfrüchte, gereifter Käse, Paella

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873