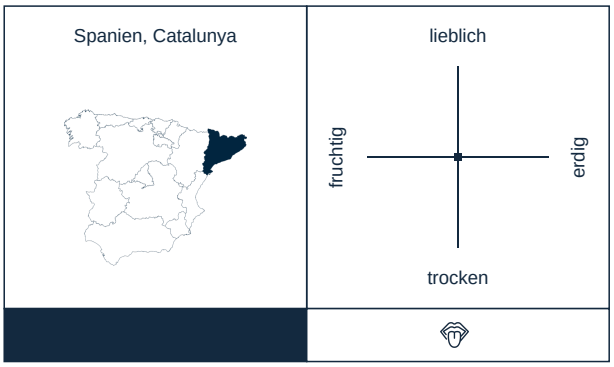
PLANA DELS HORTS SUMOLL DO PLANA DELS HORTS DO

VITICULTORS DE CAN SUMOI | 2021



Der mit nur 628 Flaschen limitierte Sumoll präsentiert sich als eleganter, naturbelassener Wein mit einer leuchtend rubinroten Farbe. In der Nase dominieren frische Aromen von roten Früchten wie Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch erdige Nuancen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen zeigt er sich leicht und lebendig mit einer erfrischenden Säure, sanften Tanninen und subtilen Gewürznoten, die ihm Struktur und Tiefe verleihen. Der Abgang ist fein und mineralisch, was den natürlichen, unverfälschten Charakter dieses Weins unterstreicht. Der Sumoll ist zudem ein äusserst limitierter Wein, von dem nur 628 Flaschen produziert wurden, was ihn zu einer absoluten Rarität macht.



Sumoll

Genussreife: 1 - 10 Jahre

Im Edelstahltank gekeltert, danach 18 Monate in Barriques und 16 Monate in der Flasche gereift

schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, erdig

grilliertes Gemüse, Tapas, Poulet, Kaninchen, Lasagne

Trinktemperatur: 12 bis 17 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**