



2006 Pomino Rosso DOC

Castello di Pomino Marchesi de' Frescobaldi

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Duftige Himbeeren, auch Zwetschgen offenbart das Bouquet, etwas schwarzer Pfeffer gesellt sich dazu. Runde, weich fließende Gaumenaromatik mit viel roter Beerenfrucht, ergänzt von einer gut eingebundenen, dezenten Röstaromatik, sanfte Tannine, ausgeglichenes, mittellanges und robustes Finale.

Bewertung: Wine Spectator 90/100

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Pinot Nero, Sangiovese, Merlot

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Winzer: Marchesi de' Frescobaldi Società Agricola s.r.l.

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Pomino Rosso DOC
Castello di Pomino Marchesi de' Frescobaldi

Traubensorte(n): Pinot Nero, Sangiovese, Merlot
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018