



## 2006 Vendemmia Tardiva

Pomino Bianco DOC Castello di Pomino Marchesi de' Frescobaldi

Bernsteinfarben, mit goldenen Reflexen. Einladendes Bouquet nach gedörrten Aprikosen, Orangenzeste und Rosinen, auch eine feinblumige Note. Im Gaumen zeigt sich eine überraschende Frische und elegante Süsse, Blütenhonig und getrocknete Früchte, crémig und weich, von Zitrusdüften geprägtes Finale.

**Bewertung:** Score 16/20

**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2015

**Traubensorte(n):** Chardonnay, Traminer, Pinot Bianco, Pinot Grigio

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Toskana

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

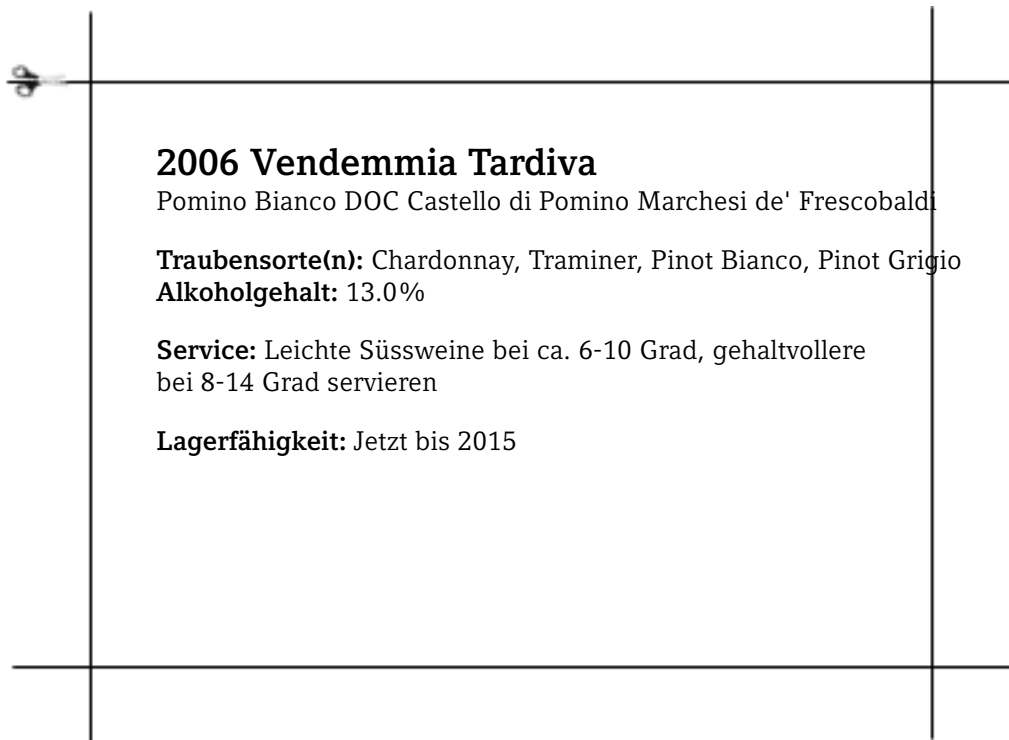
**Weintyp:** Süssweine

**Passt zu:** Unvergesslich ist ein Glas Sauternes als stiller Genuss für sich alleine, ein Moscato d'Asti mit Parmesan zum Apéro oder mit Panetone zum Dessert. Leichtere Deutsche Rieslinge zu Spargel, Fisch und Weichkäse. Kräftigere Süssweine zu Leberterrinen, als gewagte Variante Ente a l'Orange oder helles Fleisch mit Ananas, zu sämtlichen Käsesorten und klassisch zu Tarte Tatin. Je süsser und fruchtiger, desto mehr Harmonie mit Desserts. Je mehr Botritys, umso besser zu Blauschimmelkäse.

## **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 Vendemmia Tardiva**  
Pomino Bianco DOC Castello di Pomino Marchesi de' Frescobaldi

**Traubensorte(n):** Chardonnay, Traminer, Pinot Bianco, Pinot Grigio  
**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2015