



Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo - die süsse Verführung

Beschreibung:

Dieser Vinsanto aus der Appellation Pomino verkörpert perfekt die toskanische Süsswein-Tradition. Die Trauben werden langsam luftgetrocknet, um ihren Zuckergehalt zu konzentrieren, anschliessend reift dieses köstliche Elixir, das nur in geringen Mengen produziert wird, für 7 Jahre in kleinen Holzfässern.

Aromenprofil:

Bernsteinfarbenes, glänzendes Gelb. Korinthen, Dörraprikosen und Orangenzeste sind gekonnt aufeinander abgestimmt und ergeben ein stimmiges Bouquet. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, mit Dörrfruchtaromen, Feigen und zitrischen Noten, druckvoll und sehr intensiv, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci, Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Pomino

Ausbau: 84 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano

Artikelnummer: 0344818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.