



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Burgundisch inspirierter Chardonnay

Beschreibung:

Der Cru des Castello di Pomino, der Benefizio, überzeugt durch seinen frischen Fruchtausdruck und seine subtile Finesse.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Ein prächtiges Chardonnay-Bouquet, das an Williamsbirnen, Mirabellen und Brioche-Noten erinnert, schliesslich sanfte Anisnoten. Am Gaumen zeigt sich ein sehr ausgeglichenes, von feiner Textur geprägtes Bild: gelbe Steinfrucht, Quitten, aber auch Noten nach Blütenhonig wechseln sich mit den passenden frischen Akzenten ab, von ausgesprochener Eleganz; dichtaromatisches, cremiges Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Pomino
Produzent:	Castello di Pomino
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren