



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Burgundisch inspirierter Chardonnay

Beschreibung:

Der Pomino Bianco stammt vom höchstgelegenen Weingut der Familie Frescobaldi. Die hügelige Lage östlich von Florenz bietet beste Bedingungen für Weissweine. Der Benefizio war ursprünglich der erste italienische Weisswein, der in Barriques vergoren wurde. Ein hervorragender Essensbegleiter!

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Ein sehr elegantes Bouquet, das gleichenteils florale wie auch gelbfruchtige Noten zeigt, Kamille, Mirabellen, Golden Delicious, etwas Salbei. Am Gaumen ein lebendiger Körper, saftig, mit Aromen von gerösteten Haselnüssen und Toastbrot. Eine feine Mineralik im gediegenen Abgang.

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:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren