



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 nutzt die Familie seit mehreren Generationen für den Anbau von Chardonnay. Sie bietet beste Bedingungen für Weissweine mit Eleganz und Persönlichkeit. Der Benefizio war ursprünglich der erste italienische Weisswein, der in Barriques vergoren wurde. Ein hervorragender Essensbegleiter, der mineralische Akzente und Noten von Agrumen und Kräutern offenbart, aber auch – wie seine Vorbilder aus dem Burgund – Potenzial zum Lagern bietet.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, grünliche Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiser-Birnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert, dazu gesellt sich etwas Caramel. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezenten mineralischen Akzenten; eine elegante Aromatik nach gerösteten Haselnüssen führt ins Potenzial versprechende, frische 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:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0425922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren