



## Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Barriquegereifter Chardonnay

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Robe, grünliche Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiserbirnen, 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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Pomino
<b>Produzent:</b>	Castello di Pomino
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0425923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio  
Castello di Pomino

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren