



2016 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Der finessenreiche Chardonnay von Frescobaldi

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe. Ein sehr elegantes Bouquet, das gleichenteils florale wie auch gelbfruchtige Noten ausströmt, dahinter etwas nasser Stein und ein Hauch Kamille. Am Gaumen von konzentrierter Frucht, Mirabellen und Limetten, auch etwas Toastbrot, nie aufdringlich wirkend; gute Abgangslänge.

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
Region:	Toscana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0425916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren