



2009 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Degustationsnotiz:

Bernsteinfarben, mit schönem Glanz. Rosinen und getrocknete Aprikosen im reiffruchtigen, facettenreichen Bouquet, dahinter auch geröstete Haselnüsse. Am Gaumen eine wunderbare Konzentration von getrockneten Sommerfrüchten, dazu Quittengelee und eine Spur Blütenhonig, sehr reich und von grossartiger Intensität, passend mit einer feinen Frischnote unterlegt; dicht und anhaltend im Finale.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Ausbau:	84 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Artikelnummer:	0344809

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren