2017 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. Subtiles Bouquet nach Orangenzeste und kandierten Früchten, auch Magnolienblüten und ein Hauch Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einem spannungsvollen Zusammenspiel zwischen fruchtigen und röstartigen Aromen, Mirabellen und Honignoten, geröstete Haselnüsse; sehr harmonisch und von feiner Textur; eine angenehme Frischenote im Potenzial aufzeigenden Finish.
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:	Toskana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch