



2018 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Der Raffinierte von der Höhenlage

Beschreibung:

Ein Weisswein mit viel Eleganz, Persönlichkeit und Extraschmelz. Durch die einzigartigen Lagen in bis zu 730 Metern Höhe östlich von Florenz erhält dieser Wein seine herrliche Frische und Mineralität.

Degustationsnotiz:

Hellgelb leuchtend, grünliche Nuancen. Zitrische Noten, Gravensteiner und Lindenblüten in der fein abgestimmten, sehr eleganten Nase. Am Gaumen präsentiert sich viel gelbe Frucht, nun auch Akzente von Mirabellen und Limetten, schliesslich etwas Zitronengras; eine sanfte Würze gesellt sich zur ausdrucksstarken Frucht; leicht mineralisches, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Artikelnummer:	0341118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren