



## 2010 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

### Degustationsnotiz:

Bernsteinfarbenes, glänzendes Gelb. Korinthen, Dörraprikosen und Orangenzeste sind gekonnt aufeinander abgestimmt und ergeben ein stimmiges Bouquet. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, mit Dörrfruchtaromen, Feigen und zitrischen Noten, druckvoll und sehr intensiv, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende 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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Pomino
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	96 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Traubensorte(n):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0344810037C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Vinsanto DOC**

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	96 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren