2018 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Burgundisch inspirierter Chardonnay

Beschreibung:
Der Cru des Castello di Pomino, der Benefizio, überzeugt durch seinen frischen Fruchtausdruck und seine subtile Finesse.
Degustationsnotiz:
Mittelgelb, goldene Nuancen. Ein prächtiges Chardonnay-Bouquet, das an Williamsbirnen, Mirabellen und Brioche-Noten erinnert, schliesslich sanfte Anisnoten. Am Gaumen zeigt sich ein sehr ausgeglichenes, von feiner Textur geprägtes Bild: gelbe Steinfrucht, Quitten, aber auch Noten nach Blütenhonig wechseln sich mit den passenden frischen Akzenten ab, von ausgesprochener Eleganz; dichtaromatisches, crèmiges Finale.
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):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425918

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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