



## 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, cremiges Finale.

### Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Fritti 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, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0425918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren