



## 2011 Pomino Vin Santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo – die süsse Verführung

**Beschreibung:**

Dieser Vinsanto aus der Appellation Pomino verkörpert perfekt die toskanische Süsswein-Tradition. Die Trauben werden langsam luftgetrocknet, um ihren Zuckergehalt zu konzentrieren, anschliessend reift dieses köstliche Elixir, das nur in geringen Mengen produziert wird, für 7 Jahre in kleinen Holzfässern.

**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>	
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Artikelnummer:</b>	0344811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Vin Santo DOC**

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren