

2021 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Frescobaldis raffinierte Cuvée aus 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:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Die Nase erinnert an Zitrusnoten, Granny Smith und Kamille, auch weisse Lilien. Sehr aromenintensiv präsentiert sich der Gaumen, viel gelbe Frucht, aber auch Holunderblüten, frische Ananas und etwas weisser Pfeffer, saftig und feinmineralisch; ausgewogenes 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 92/100, Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Artikelnummer:	0341121



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren