

2020 Pomino Bianco DOC Reserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Barriquegereifter Chardonnay

Beschreibung:

Der Cru des Castello di Pomino, der Benefizio, überzeugt durch seinen frischen Fruchtausdruck und seine subtile Finesse.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine frische Nase, die an Limette, Zitronenminze und Akazienblüten erinnert, auch etwas sanft getoastetes Weissbrot ist zu erkennen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer Fruchtaromatik, die immer intensiver wird, Agrumen und Granny Smith, auch einige geröstete Haselnüsse, sehr kompakt und präzise vinifiziert; anhaltender Abgang.

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): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0425920 |



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |