2023 Pomino Bianco DOC Riserva

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:
Hellgelbe Robe, grünliche Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiserbirnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert, dazu gesellt sich etwas Caramel. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezenten mineralischen Akzenten; eine elegante Aromatik nach gerösteten Haselnüssen führt ins Potenzial versprechende, frische 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):	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
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