



2015 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Frescobaldi's Vorzeige-Chardonnay in Riserva-Qualität

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Robe, goldene Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiser-Birnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezenten mineralischen Akzenten; eine dezente Röstaromatik führt ins Potenzial versprechende 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):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren