2012 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Marchesi de' Frescobaldi

Chardonnay-Charme aus Höhenlagen

Beschreibung:
Der Cru des Castello di Pomino, der Benefizio, überzeugt durch seinen frischen Fruchtausdruck und seine subtile Finesse.
Degustationsnotiz:
Goldgelb, grünliche Akzente. Ein mustergültiges Chardonnay-Bouquet nach reifen, gelben Birnen und Pfirsich, dann auch deutlich würzige Noten und ein Hauch von Crème brûlée. Weich im Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen Aromatik mit viel gelber Steinfrucht, nach und nach gesellen sich auch Aromen von gerösteten Mandeln und etwas weissem Pfeffer dazu; von frischer Säure und eleganter Mineralität; sehr komplex im Finish.
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 92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Marchesi de' Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
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