

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Frescobaldis raffinierte Cuvée aus der Höhenlage

Beschreibung:
Der Pomino Bianco überzeugt durch eine glasklare Frucht, viel Finesse und Terroirtypizität. Die Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco stammt vom höchstgelegenen Weingut der Familie Frescobaldi. Die hügelige Landschaft östlich von Florenz bietet beste Bedingungen für Weißweine.

Aromenprofil:
(st) Hellgelb, goldene Akzente. Ein von viel gelber Frucht geprägtes Bouquet, an Mirabellen und Golden Delicious erinnernd, eine sanfte Briochenote dahinter. Am Gaumen zeigt sich eine mundfüllende Fruchtaromatik, nun auch einige Zitrusnoten und Kaiserbirne, ergänzt von einer dezenten Frische; aromatisch anhaltend bis in den Finish.

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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Blanc
Artikelnummer:	0341125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch