

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo – die süße Verführung

Beschreibung:
Dieser Vinsanto aus der Appellation Pomino verkörpert perfekt die toskanische Süßwein-Tradition. Die Trauben werden langsam luftgetrocknet, um ihren Zuckergehalt zu konzentrieren, anschließend reift dieses köstliche Elixir, das nur in geringen Mengen produziert wird, für 7 Jahre in kleinen Holzfässern.
Aromenprofil:
Bernsteinfarbenes, glänzendes Gelb. Korinthen, Dörraprikosen und Orangenzeste sind gekonnt aufeinander abgestimmt und ergeben ein stimmiges Bouquet. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, mit Dörrfruchtaromen, Feigen und zitrischen Noten, druckvoll und sehr intensiv, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.
Passt zu:
Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Pomino
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia Bianca, San Colombano
Artikelnummer:	0344816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia Bianca, San Colombano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

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