



## 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 Elixier, 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 im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano

**Artikelnummer:** 0344818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Vin santo DOC**

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	84 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.