



## Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Burgundisch inspirierter Chardonnay von Frescobaldi

### **Beschreibung:**

Der Pomino Bianco stammt vom höchstgelegenen Weingut der Familie Frescobaldi. Die hügelige Lage östlich von Florenz nutzt die Familie seit mehreren Generationen für den Anbau von Chardonnay. Sie bietet beste Bedingungen für Weißweine mit Eleganz und Persönlichkeit. Der Benefizio war ursprünglich der erste italienische Weißwein, der in Barriques vergoren wurde. Ein hervorragender Essensbegleiter, der mineralische Akzente und Noten von Agrumen und Kräutern offenbart, aber auch - wie seine Vorbilder aus dem Burgund - Potenzial zum Lagern bietet.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Nuancen. Ein prächtiges Chardonnay-Bouquet, das an Williamsbirnen, Mirabellen und Brioche-Noten erinnert, schliesslich sanfte Anisnoten. Am Gaumen zeigt sich ein sehr ausgeglichenes, von feiner Textur geprägtes Bild: gelbe Steinfrucht, Quitten, aber auch Noten nach Blütenhonig wechseln sich mit den passenden frischen Akzenten ab, von ausgesprochener Eleganz; dichtaromatisches, crèmiges 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:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Pomino
<b>Produzent:</b>	Castello di Pomino
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0425918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100,  
Parker 93+/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.