



## 2009 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

### Degustationsnotiz:

Bernsteinfarben, mit schönem Glanz. Rosinen und getrocknete Aprikosen im reiffruchtigen, facettenreichen Bouquet, dahinter auch geröstete Haselnüsse. Am Gaumen eine wunderbare Konzentration von getrockneten Sommerfrüchten, dazu Quittengelee und eine Spur Blütenhonig, sehr reich und von grossartiger Intensität, passend mit einer feinen Frischenote unterlegt; dicht und anhaltend im Finale.

### Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci, Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

### Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Pomino
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	84 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Artikelnummer:</b>	0344809

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomino Vinsanto DOC**

Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	84 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren