



2017 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Der finessenreiche Chardonnay von Frescobaldi

Beschreibung:

Der Cru des Castello di Pomino, der Benefizio, überzeugt durch seinen frischen Fruchtausdruck und seine subtile Finesse.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe. Subtiles Bouquet nach Orangenzeste und kandierten Früchten, auch Magnolienblüten und ein Hauch Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einem spannungsvollen Zusammenspiel zwischen fruchtigen und röstartigen Aromen, Mirabellen und Honignoten, geröstete Haselnüsse; sehr harmonisch und von feiner Textur; eine angenehme Frischenote im Potenzial aufzeigenden Finish.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Fritti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Toskana |
| Subregion: | Pomino |
| Produzent: | Frescobaldi |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20, James Suckling 91/100 |
| Herstellung: | 10 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Traubensorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0425917 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20, James Suckling 91/100 |
| Traubensorte(en): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 10 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |