



2011 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.

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Artikelnummer:	0344811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Vin Santo DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren