

2017 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Frescobaldis feiner Bianco

Beschreibung:

Östlich von Florenz auf einer Höhe von 730 Metern gedeiht das Traubengut für diesen eleganten Weisswein, der mit seiner Mineralität und herrlichen Frische gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch passt. Seinen Extraschmelz und seine volle Aromatikerhält der Pomino Bianco durch die viermonatige Reifung in Barriquen.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, grünliche Akzente. Ein sehr elegante Nase mit fein abgestimmten Aromen nach gelbem Apfel und Zitronenzeste, auch weisse Blüten sind auszumachen. Frischer Auftakt, abgelöst von einer sehr animierenden Chardonnay-Frucht, von zitrischen Noten dominiert, auch eine feine Spur getoastetes Weissbrot, Anis und weisser Pfeffer, gradlinig im Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Pomino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Artikelnummer:	0341117



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren