2022 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Ein jahrgangstypischer sehr konzentrierter und feintexturierter Pomino

Beschreibung:
Der Pomino Bianco überzeugt durch eine glasklare Frucht, viel Finesse und Terroirtypizität. Die Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco stammt vom höchstgelegenen Weingut der Familie Frescobaldi. Die hügelige Landschaft östlich von Florenz bietet beste Bedingungen für Weißweine.

Degustationsnotiz:
Hellgelb, goldene Akzente. Ein von viel gelber Frucht geprägtes Bouquet, an Mirabellen und Golden Delicious erinnernd, eine sanfte Briochenote dahinter. Am Gaumen zeigt sich eine mundfüllende Fruchtaromatik, nun auch einige Zitrusnoten und Kaiserbirne, ergänzt von einer dezenten Frische; aromatisch anhaltend bis in den Finish.

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 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0341122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de