

2022 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Burgundisch inspirierter Chardonnay

Beschreibung:

Der Pomino Bianco stammt vom höchstgelegenen Weingut der Familie Frescobaldi. Die hügelige Lage östlich von Florenz bietet beste Bedingungen für Weissweine. Der Benefizio war ursprünglich der erste italienische Weisswein, der in Barriques vergoren wurde. Ein hervorragender Essensbegleiter!

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe, grünliche Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die an Kaiser-Birnen, Golden Delicious und leicht geröstetes Weissbrot erinnert, dazu gesellt sich etwas Caramel. Ein sehr geradliniges und elegantes Gaumenspiel eröffnet sich: nebst gelbfruchtigen Aromen auch etwas Zitronenzeste und ein Hauch Marzipan, unterlegt von dezenten mineralischen Akzenten; eine elegante Aromatik nach gerösteten Haselnüssen führt ins Potenzial versprechende, frische Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti 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: | Toscana |
| Subregion: | Pomino |
| Produzent: | Frescobaldi |
| Bewertung(en): | James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0425922 |



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |