



2017 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.

Degustationsnotiz:

Bernsteinfarbenes, glänzendes Gelb. Korinthen, Dörraprikosen und Orangenzeste sind gekonnt aufeinander abgestimmt und ergeben ein stimmiges Bouquet. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, mit Dörrfruchtaromen, Feigen und zitrischen Noten, druckvoll und sehr intensiv, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia Bianca, San Colombano
Artikelnummer:	0344817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Trebbiano, Malvasia Bianca, San Colombano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren