



2008 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Göttlich zu Mandelgebäck

Nota di degustazione:

Bernsteinfarben, orange Reflexe. Eine offene, ausdrucksstarke Nase nach Korinthen, Backpflaumen und süssen Honignoten, auch deutliche Zimtnoten und geröstete Haselnüsse. Am Gaumen fein balanciert, die Aromen der Nase bestätigen sich aufs Schönste; elegant die leichte Frischenote, die dem Vinsanto eine interessante Komponente verleiht, auch kräftige Mokkanoten manifestieren sich; anhaltend im aromatischen Finale.

Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Numero di articolo:	0344808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Maturità:	Jetzt trinkreif
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren