



FRESCOBALDI CASTELLO POMINO VIN SANTO DOC

2018 | 0,375 l

CHARAKTER

Ein vielfältiges und komplexes Bukett von Trockenfrüchten bis hin zu reifen Früchten, Röstaromen sowie Mandel, Walnuss und Haselnuss. Am Gaumen Aromen von getrockneten Aprikosen, Feigen und Anklänge von kandierten Früchten und Zitruschalen. Seine Säure wird perfekt ausgeglichen durch eine süße Komponente. Im Abgang weich, harmonisch und besonders anhaltend.

FARBNUANCE

Bernsteinfarben

GESCHMACK

Süß

SERVIERVORSCHLAG

Desserts

AUSBAU

7 Jahre Reifung im Barrique

MARKE | PRODUZENT

Frescobaldi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Pomino

REBSORTE(N)

Trebbiano, Malvasia Bianca
Toscana, San Colombano

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 126,2 g/l | 8 g/l

TRINKTEMPERATUR

18 °C

Imbottigliato dal Viticoltore Frescobaldi
S.R.L. Firenze - Italia in Pontassieve

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81366