



2024 Benefizio Pomino Bianco Riserva

Castello Pomino Frescobaldi Toscana

94 Suckling

Typ	Weiss
Produzent	Frescobaldi
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	In Barriques zu 50% neu, zu 50% einmal belegt Barriques
Ausschanktemperatur	8 - 12 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	40302724

Bemerkungen

Castello Pomino - Marchesi Frescobaldi. Um 1500 erbaut und im Besitz von Familie Frescobaldi | rund 1458 Hektar wovon 108 Hektar mit Reben bepflanzt | Leitung Lamberto Frescobaldi | Pomino DOC, Pomino Vinsanto DOC, Pomino Spumante DOC | Bestockt mit Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Riesling und Sangiovese.

Passt zu

Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel, mit Südlage und überwiegend sandigem Boden. Die Chardonnay-Trauben wurden mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und in Kisten gelegt. In der Kellerei angekommen, wurden sie äusserst sanft und schonend gepresst, wodurch bereits ein klarer Most gewonnen wurde, der anschliessend durch eine Kaltvorklärung weiter verfeinert wurde. Die so gewonnenen Moste kamen in Barriques – zu

50% neu, zu 50% einmal belegt –, wo sie die alkoholische und teilweise die malolaktische Gärung durchliefen. Anschließend wurde der Wein in Holz auf der Hefe ausgebaut, wobei die Bâtonnage nach Bedarf durchgeführt wurde.

Degustationsnotizen

Das Bouquet ist komplex: im Auftakt frisch und mineralisch, mit Noten von Orangenblüten und Zitrusfrüchten, gefolgt von Anklängen weisser Blüten und zarten Nuancen exotischer und reifer Früchte. In der Nase folgen weiter entwickelte Aromen von Gewürzen und tertiären Noten, bedingt durch den Ausbau im Holz. Am Gaumen frisch, salzig-mineralisch und mit langem Abgang. Im Abgang zeigen sich wundervolle Honignoten. Intensiv, tiefgründig, fein und elegant!