



W e i n - E x p e r t i s e



Frescobaldi Pomino (Vegan)

Art.-Nr.: 10 17 89

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Frescobaldi
AUSZEICHNUNGEN:	91 Punkte James Suckling (Jg. 2016)
KLASSIFIZIERUNG:	Toscana DOC
REBSORTEN:	Chardonnay, Pinot Bianco
WEINERZEUGUNG:	Dank der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und vergoren. Er reift 3 Monate in Barriquefässern und anschließend noch 1 Monat auf der Flasche.
BEURTEILUNG:	Intensive Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 2,5 g/l Gesamtsäure: 6,4 g/l</i>

Leicht und mineralisch mit Eleganz und Finesse - Pomino ist ein Juwel, versteckt an den Ausläufern des Toskanisch-Emilianischen Apennin auf einer Höhe von 700 m umgeben von toskanischen Wäldern mit Mammutbäumen, Fichten und Kastanien. Die ungewöhnliche Höhe sorgt mit dem frischen und windigen Mikroklima in Kombination mit der typisch hohen Lichtintensität und den verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden für ideale Reifebedingungen. Die Weinbautradition geht bis in das 16. Jahrhundert zurück, jedoch machte das Weingut erst Mitte des 19. Jahrhunderts auf sich aufmerksam, als Leonia degli Albizzi, die Frau von Angiolo Frescobaldi wesentliche Neuerungen einführte. Die in der Bourgogne geborene Leonia war kühn genug, die erste nur mit Schwerkraft arbeitende Kellerei in Italien zu erbauen und die ersten Chardonnay und Pinot Noir Reben anzupflanzen. Der Erfolg gab ihr Recht und so wurde dem einzigartigen Terroir 1984 der DOC-Status zuerkannt.