

Pomino Pinot Nero

www.web-weinkontor.de



BEZEICHNUNG

Pomino Pinot Nero

Land / ANBAUGEBIET / LAGE

Italien / Toskana / Rufina

ERZEUGER

Marchesi di Frescobaldi

REBSORTE

95 % Pinot Nero, 5 % Sangiovese

Vinifikation

45 hl Ertrag pro Hektar, Ausbau 18 Monate in Barriques und 4 Monate in der Flasche.

ALKOHOL / SÄURE / RESTZUCKER

13,5 % vol

SERVIERTEMPERATUR

16 Grad Celsius

Duft- und Geschmacksnoten

Im Glas zeigt er sich funkelnd rubinrot, sauber und von schöner Farbtiefe. Intensiv und elegant in der Nase, bezaubert er mit Aromen von roten Früchten wie Brombeere, Pflaume, Heidelbeere und Kirsche, ergänzt von leicht balsamischen Nuancen von Minze und Muskat. Gegen Ende bietet er ein Hauch Tabak und dunkle Schokolade. Nase und Gaumen entsprechen einander in deutlicher Frische und Harmonie. Eleganter, samtiger Wein, mit seidigen Tanninen und einem langen, gefälligen Finale.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Nudelgerichten mit Tomate, wie Lasagne, Aufläufe, und Eintöpfe.

AUSZEICHNUNG(EN)