



Fläscher Merlot

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dichtgewobenes Rubinrot. Eine Merlot-typische Nase nach Pflaumen, einer Spur Cassis und passenden Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch Raum greifenden, dichtgewobenen roten Frucht, nun auch schwarze Kirschen und etwas Zimtwürze, passend ergänzt durch eine angenehme Frische; die Gerbstoffe sind reif und bestens integriert, im Finale einige Akzente von Feige und gedörrten Zwetschgen, langer Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1370323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Merlot

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.