



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Burgundische Finesse aus Graubünden

Beschreibung:

Ohne grosse Inszenierung, dafür mit klarer Handschrift und kompromissloser Qualität hat sich der Chardonnay der Familie Adank zu einem der spannendsten Weissweine der Bündner Herrschaft entwickelt. Leider ist die Produktion extrem gering: Auf gerade einmal 0,24 Hektar wachsen die Reben auf kalkreichen Böden mit idealem Mikroklima. Die von Hand gelesenen Trauben werden spontan vergoren und reifen anschliessend zehn Monate auf der Vollhefe in französischen 228-Liter-Fässern. Ein Chardonnay von grosser Länge und bemerkenswerter Eleganz, der Schmelz und Fülle souverän mit mineralischer Frische und feiner salziger Spannung verbindet.

Aromenprofil:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine intensive, facettenreiche Chardonnay-Nase, die Aromen von Golden Delicious, etwas Banane und Briochenoten freisetzt, schliesslich auch ein Hauch Honig. Am Gaumen gefällt die wunderbare Balance zwischen intensiver Frucht und ausgewogenen Röstaromen, abgerundet durch eine passende Frischenote; über die Mitte hinaus auch Aromen von gerösteten Haselnüssen und Agrumen zeigend; langer, präserter Abgang mit einer feinen Mineralik.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Fläsch

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 0915325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.