



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Die Spitze der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Hansruedi Adank ist einer der besten und zuverlässigsten Winzer der Bündner Herrschaft. Dieser Barrique-Pinot Noir ist ein vorzüglicher Essensbegleiter.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht glänzend. Eine fein abgestimmte Nase nach Sauerkirschen, Waldhimbeeren und einem Hauch Cassis, auch eine deutliche Würze. Am Gaumen intensiv, beerige Noten nach Preiselbeeren und Himbeeren, im glänzenden Zusammenspiel mit der unterstützenden Frischenote und den reifen Gerbstoffen; eine angenehme Struktur zeigend und sehr viel Fruchtdruck, auch rauchige Noten und eine Spur Zedernholz; sehr intensiver, lebendiger Abgang mit viel Alterungspotenzial.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

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: 12.8%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0126120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.8%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.