



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Spitzenbarrique aus der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Die Winzerfamilie Adank zählt zu den besten und zuverlässigsten in der Bündner Herrschaft. Es entstehen grossartige Gewächse mit unverkennbaren Eigenschaften. Ihr barriquegereifter Pinot Noir ist ein finessreicher Strukturwein, der eine schöne Referenz des Schweizer Weins darstellt und ein vorzüglicher Essensbegleiter ist.

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0126121

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.