



Fläscher Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Grossartiger Riesling-Sylvaner mit einer besonderen Handschrift

Beschreibung:

Falstaff hat letztes Jahr eine grosse Vergleichsdegustation mit der am zweithäufigsten angebauten weissen Rebsorte der Schweiz, der Riesling-Sylvaner, gemacht. Die Familie Adank aus Fläsch holte dabei, wie im Vorjahr, den ersten Platz mit hervorragenden 93 Punkten. Falstaff schreibt: «Ein Paradebeispiel für das Potenzial, das in der Sorte steckt und das unsere Verkoster mit geradliniger frischer Säure und Zitrusaromatik begeisterte.»

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Ein bezauberndes Bouquet, das Noten nach Grapefruit und Litschi offenbart, auch deutlich florale Nuancen und ein Hauch Muskat. Am Gaumen tänzerisch und ausdrucksstark, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch etwas Ananas und Zitronenminze, perfekt aufeinander abgestimmt, feintexturiert; aromatisch nicht nachlassend im frischebetonten Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.3%
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Riesling - Sylvaner
Artikelnummer:	0261623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling - Sylvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.3%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren