



## Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Ein Syrah mit Charakter und Ausdauer!

### **Beschreibung:**

Die Adanks sind stille Schaffer, die sich bescheiden und konsequent immer der Perfektion verpflichten. Bei dieser rücksichtsvollen Arbeit im Weinberg und im Keller lassen sie sich vom Mondzyklus leiten und vertrauen Jahrhunderten zusammengetragenen Erkenntnissen und Erfahrungen. So pflanzen die Adanks die Reben bei abnehmendem Mond und bei Vollmond wird der Wein abgezogen und abgefüllt.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot bis zum Rand. Eine rhoneänliche Nase, in dessen Vordergrund Aromen von Kirschen, Gewürznelken und Kampot-Pfeffer stehen, auch Moccanoten. Ausgesprochen kraftvoll und intensiv das Gaumenbild: nun auch Brombeeren und Himbeeren, sehr würzig, und von reifen, samtigen Tanninen unterlegt; die dazupassende Frische rundet das Gesamtbild aufs Schönste ab; feinstoffig und anhaltend im Finale, das auch einige Röstaromen zeigt.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzeltem, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Weingut Familie Hansruedi Adank
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0263522

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Fläscher Syrah

Graubünden AOC  
Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.