



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Samtig feiner Pinot Noir vom Perfektionisten

Beschreibung:

Hansruedi Adank ist einer der besten und zuverlässigsten Winzer der Region. Sein Pinot Noir überzeugt durch einen wunderbar balancierten Fruchtausdruck, eine schöne Frische und delikate Röstaromen. Ein Pinot Noir, der Typizität und Charme zeigt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Himbeeren und rote Kirschen in der fein parfümierten Nase, ein zarter Veilchenduft auch, Caramel und etwas kalter Rauch. Konzentriert und finessenreich das Gaumenbild, immer intensiver werdend; feinaromatische, rotbeerige Noten paaren sich mit Zimtnoten und etwas Vanille, alles unterlegt von einer guten Frische und präsenten, aber runden Tanninen; insgesamt ein sehr ausdrucksstarker und kraftvoller Pinot noir-Jahrgang.

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: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.8%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0507820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.8%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.