



Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Pinot Noir aus Meisterhand

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.

Aromenprofil:

Dunkles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Waldbeeren und Kirschen prägen das klare, ausdrucksstarke Bouquet, unterlegt von etwas Mocca und Milkschokolade, auch ein Hauch Pfeffer. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer prächtigen, rotbeerigen Pinotfrucht, sehr geschmeidig und feintexturiert, die Tannine sind perfekt integriert und unterstützen die Frucht aufs Schönste; saftiges Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0507823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.