



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Noch ist er ein Geheimtipp, aber wohl nicht mehr lange

Beschreibung:

Von den sechs Hektar Rebfläche der Familie Adank sind gerade mal 0.24 Hektar mit Chardonnay bepflanzt – aber die haben es in sich. Denn diese Parzellen eignen sich perfekt für die weisse Edelsorte und zeichnen sich durch Böden mit einem hohen Kalkgehalt sowie ein optimales Mikroklima aus. Im Keller werden die von Hand gelesenen Trauben dann spontan vergoren, bevor der Wein 10 Monate auf der Vollhefe in französischen 228-Liter-Fässern (30% davon neu) reift. Das Resultat ist ein Weisswein mit einer perfekt eingebundenen Säure, filigraner Salzigkeit und enormer Länge im Abgang. Echte burgundische Finesse aus Graubünden!

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine intensive, facettenreiche Chardonnay-Nase, die Aromen von Golden Delicious, etwas Banane und Briochenoten freisetzt, schliesslich auch ein Hauch Honig. Am Gaumen gefällt die wunderbare Balance zwischen intensiver Frucht und ausgewogenen Röstaromen, abgerundet durch eine passende Frischenote; über die Mitte hinaus auch Aromen von gerösteten Haselnüssen und Agrumen zeigend; langer, präsenter Abgang mit einer feinen Mineralik.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.2%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0915321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.2%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren