



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Noch ist er ein Geheimtipp, aber wohl nicht mehr lange

Beschreibung:

Der in der Barrique ausgebaute Chardonnay der Familie Adank wird Jahrgang für Jahrgang besser. Noch ist er ein Geheimtipp, aber wohl nicht mehr lange. Ein sehr eleganter und fülliger Chardonnay, der auch durch seine Mineralität besticht.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine intensive, facettenreiche Chardonnay-Nase, die Aromen von Golden Delicious, etwas Banane und Brioche Noten 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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0915323

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren