



2015 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

So facettenreich wie ein Syrah aus der Rhone, aber aus der Bündner Herrschaft stammend.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Akzente. Eine sehr offene, ausschweifende Nase nach schwarzem Pfeffer, Nelke und rauchigen Noten, aber auch schwarze Kirschen und Brombeeren, schliesslich Crémant-Schokolade. Eine sehr explosive Gaumenaromatik – die Düfte der Nase bestätigen sich am Gaumen – druckvoll und dicht, auch einige Gratifnoten sind auszumachen; die Röstaromen sind im Hintergrund, die Frucht präsentiert sich aufs Schönste; Potenzial aufzeigendes, langes Finale.

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
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0263515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Syrah

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.