

2017 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Die Spitze der Bündner Herrschaft

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:
Dunkles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Waldbeeren und Kirschen prägen das klare, ausdrucksstarke Bouquet, unterlegt von etwas Mocca und Milchschokolade, auch ein Hauch Pfeffer. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer prächtigen, rotbeerigen Pinotfrucht, sehr geschmeidig und feintexturiet, 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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Hansruedi Adank
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0507817

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch