



2018 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Spitzenbarrique aus der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Hansruedi Adank ist einer der besten und zuverlässigsten Winzer der Bündner Herrschaft. Dieser Barrique-Pinot Noir ist ein vorzüglicher Essensbegleiter.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Rotbeeriges Bouquet nach Himbeeren und Erdbeeren, aber auch Caramel und gut gebackenem Brot, schliesslich ein Hauch Zimt. Energiegeladen und gleichwohl sehr elegant am Gaumen, bezaubernde Noten nach Preiselbeergelee, auch etwas roter Pfeffer und eine Spur Unterholz, balanciert und von feiner Textur; anhaltender Finish mit prächtigem Potenzial.

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 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.6 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0126118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.6 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.