



2018 Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Viel rote und schwarze Frucht, an Kirschen, Cassis und Brombeeren erinnernd, dahinter eine deutliche Nelkenwürze, aber auch schwarzer Pfeffer und Mokka. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Syrah-Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch einige rauchige Noten, sehr an einen Syrah der nördlichen Rhone erinnernd; die Textur ist fein, sehr druckvoll und aromatisch im lange nachklingenden, vanillebetonten Finish.

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:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0263518

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 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.