



## 2019 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:**

Mittleres Rubin, leicht glänzend. Eine fein abgestimmte Nase nach Sauerkirschen, Waldhimbeeren und einem Hauch Cassis, auch eine deutliche Würze. Am Gaumen intensiv, beerige Noten nach Preiselbeeren und Himbeeren, im glänzenden Zusammenspiel mit der unterstützenden Frischenote und den reifen Gerbstoffen; eine angenehme Struktur zeigend und sehr viel Fruchtdruck, auch rauchige Noten und eine Spur Zedernholz; sehr intensiver, lebendiger Abgang mit viel Alterungspotenzial.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Hansruedi Adank
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0126119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.