



2021 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Samtig feiner Pinot Noir vom Perfektionisten

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:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine einladende Nase nach vorwiegend rotbeerigen Aromen wie Kirschen und Himbeeren paaren sich mit einem zarten Veilchenduft, dahinter feinwürzig, schliesslich etwas Caramel und dezente Rauchnoten, auch eine Spur Wacholdr. Sehr geschmeidig und elegant am Gaumen, die Pinot-Noir-Aromatik intensiviert sich nach und nach am Gaumen, unterlegt von einer angenehmen Frischenote, sehr harmonisch; feine Gerbstoffe im anhaltenden Finish, der viel Typizität der Bündner Herrschaft zeigt.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0507821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

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:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.