



## 2023 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Noch ist er ein Geheimitipp, aber wohl nicht mehr lange

### **Beschreibung:**

Der in der Barrique ausgebaute Chardonnay der Familie Adank wird Jahrgang für Jahrgang besser. Noch ist er ein Geheimitipp, aber wohl nicht mehr lange. Ein sehr eleganter und fülliger Chardonnay, der auch durch seine Mineralität besticht.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine intensive, facettenreiche Chardonnay-Nase, die Aromen von Golden Delicious, etwas Banane und Briochenoten freisetzt, schliesslich auch ein Hauch Honig. Am Gaumen gefällt die wunderbare Balance zwischen intensiver Frucht und ausgewogenen Röstaromen, abgerundet durch eine passende Frischenote; über die Mitte hinaus auch Aromen von gerösteten Haselnüssen und Agrumen zeigend; langer, präserter Abgang mit einer feinen Mineralik.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Hansruedi Adank
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0915323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren