



2016 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Eine feste Grösse in der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Hansruedi Adank zählt zweifelsohne zu den profiliertesten Winzern der Bündner Herrschaft. Sein Pinot Noir überzeugt durch einen wunderbar balancierten Fruchtausdruck, eine schöne Frische und delikate Röstaromen. Ein Pinot Noir, der Typizität und Charme zeigt.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. 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. 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.

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:	Adank
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0507816075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.