



Fläscher Merlot

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubis dense. Nez typique du merlot rappelant les prunes, avec une pointe de cassis et des notes toastées. L'attaque douce, fait place à des arômes de fruits rouges intenses qui prennent rapidement de l'ampleur, cerises noires et un peu de cannelle, sur une agréable fraîcheur; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés, touches de figues et de pruneaux séchés dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Fläs

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 1370323

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Merlot

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.