



## 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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fläscher Merlot

Graubünden AOC  
Weingut Familie Hansruedi Adank

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