



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite du canton des Grisons

Beschreibung:

La famille Adank fait partie des valeurs sûres du canton des Grisons. Son Pinot Noir élevé en barriques est divin pour accompagner les repas. Implanté dans le canton des Grisons, plus précisément à Fläsch, le domaine Adank mise sur une viticulture raisonnée pour mettre habilement en valeur la typicité des sols, des raisins et des conditions climatiques. Il en résulte des grands crus d'exception au caractère affirmé.

Degustationsnotiz:

Rubis de moyenne intensité, légèrement brillant sur le disque. Une délicate touche de violette agrémentée le nez ouvert et plaisant de petits fruits rouges, comme la framboise sauvage et la fraise, sur des nuances toastées de caramel grillé et de pain bis bien cuit. Une belle fraîcheur vient soutenir ce Pinot concentré et équilibré, aux subtiles notes boisées ; très juteux jusque dans la finale d'une longueur impressionnante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Fläs

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Eleavage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0126117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.