



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Élevé en barriques dans le 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 moyen, légèrement brillant. Délicat équilibre dans le nez de griottes et de framboises sauvages, sur un soupçon de cassis et des épices marquées. En bouche, les arômes intenses de baies, airelles et framboises, se marient magnifiquement à la fraîcheur et aux tannins mûrs; structure agréable et opulence de fruits, avec des notes fumées et un souffle de bois de cèdre; finale vive et très intense, grand potentiel de garde.

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.8%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0126121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.