



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite du canton des Grisons

Beschreibung:

Hansruedi Adank est l'un des vignerons les meilleurs et les plus fiables du canton des Grisons. Ce Pinot Noir passé en barrique accompagne à merveille toutes sortes de mets.

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: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0126122

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
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.