



Fläscher Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Formidable Riesling-Sylvaner de signature particulière

Beschreibung:

L'année dernière, Falstaff a organisé une grande dégustation de Riesling-Sylvaner, le deuxième cépage le plus cultivé en Suisse. La famille Adank de Fläsch s'est, une nouvelle fois, distinguée avec la note excellente de 93 points. Selon Falstaff, c'est «un parfait exemple de tout le potentiel de ce cépage, qui a séduit nos dégustateurs par son acidité pleine de fraîcheur et de tension et ses arômes d'agrumes.»

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant. Bouquet enchanteur qui révèle des notes de pamplemousse et de litchi, ainsi que des nuances florales marquées et une touche de noix de muscade. En bouche, les arômes du nez se confirment, maintenant aussi un peu d'ananas et de menthe citronnée, parfaitement assortis l'un à l'autre, texture légère; persistance aromatique dans la finale fraîche.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Fläs
Produzent:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.3%
A boire:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Riesling - Sylvaner
Artikelnummer:	0261623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling - Sylvaner
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.3%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés