



Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Une syrah de caractère et de persistance !

Beschreibung:

Les Adank sont de paisibles créateurs, modestement et systématiquement engagés dans la quête de la perfection. Dans le travail respectueux dans le vignoble comme dans la cave, ils se laissent guider par les cycles de la lune et se fient aux connaissances et aux expériences accumulées pendant des siècles. Ainsi les Adank plantent-ils leurs vignes à la lune décroissante, tirent et embouteillent le vin à la pleine lune.

Degustationsnotiz:

.

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%

Cépage(s): 100% Syrah

Artikelnummer: 0263521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Syrah

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

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