



Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Fait main de A à Z: le Blanc de Noir de la famille Adank

Description:

C'est Patrick Adank qui a eu l'idée il y a quelques années de compléter la gamme avec un vin effervescent de qualité, produit selon la méthode traditionnelle. Avec remuage manuel, naturellement! Le Blanc de Noir de la famille Adank se compose essentiellement d'un seul millésime qui est associé à des vins de réserve. Il est élevé deux ans sur lies et est dosé 2 g/l.

Profil aromatique:

Jaune clair aux reflets roses. Des notes de fleurs blanches soulignent le nez ouvert aux parfums de pommes juteuses et de melon. De magnifiques arômes fruités se révèlent dans la bouche aux notes d'agrumes et de groseilles à maquereau, fine mousse ; l'agréable douceur de fruit se marie à la discrète fraîcheur ; continuellement aromatique jusque dans la finale harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec des feuilletés, de la triute fumée et des dés de Sbrinz. Il est aussi parfait pour l'apéro ou en accompagnement de plats froids.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	08489--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.