

## Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

C'est encore un secret d'initiés, mais probablement plus pour longtemps

#### Beschreibung:

Le Chardonnay élevé en barriques de la famille Adank s'améliore millésime après millésime. C'est encore un secret d'initiés, mais probablement plus pour longtemps. Un Chardonnay très élégant et opulent qui séduit par sa minéralité.

#### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Nez intense et complexe de chardonnay marqué par des notes de Golden Delicious, sur des nuances briochées, un soupçon de banane et un souffle de miel. En bouche, merveilleux équilibre entre le fruit intense et les arômes toastés, sur une belle note de fraîcheur; au-delà du milieu de bouche, il dévoile également des notes de noisettes grillées et d'agrumes; finale longue et présente avec une jolie minéralité.

#### Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, plats de pâtes comme la carbonara ou les lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et presque toutes les sortes de fromages.

#### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés **Pays d'origine:** Suisse **Sous-région:** Fläs

**Produzent:** Weingut Familie Hansruedi Adank

Elevage: 10 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2029 **Cépage(s):** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0915323

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft: Suisse

Notation: Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Chardonnay
A boire: jusqu'en 2029
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés