



2016 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite du canton des Grisons

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Grisons

Sous-région: Fläsch

Producteur: Adank

Notation(s):

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0126116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Pinot Noir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.