



2018 Fläscher Pinot Noir

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 de la région. Son Pinot Noir séduit par un fruit magnifiquement expressif et parfaitement équilibré, une belle fraîcheur et de subtils arômes de torréfaction. Un Pinot Noir plein de typicité et de charme.

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:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0507818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.