



2018 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.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis, s'éclaircissant un peu sur le disque. Bouquet de baies rouges, framboises et fraises, mais aussi de caramel et de pain bien cuit, sur un souffle de cannelle. Bouche à la fois énergique et très élégante, notes gourmandes de gelée de canneberges, sur un supçon de poivre rouge et de sous-bois, équilibré avec une texture délicate; finale persistante avec un potentiel magnifique.

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:	Hansruedi Adank
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.6 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0126118

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):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.6 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.