



2020 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Pinot Noir pointu d'un grand maître

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen aux accents grenat. Framboises et cerises rouges dans le nez agréable aux nuances délicates de violette, sur des touches de caramel et un souffle de fumée froide. La bouche concentrée et pleine de finesse s'intensifie peu à peu; de belles notes de fruits rouges se marient aux nuances de cannelle et de vanille, sur des tannins présents mais fondus et une belle fraîcheur; un Pinot Noir expressif et puissant.

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 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0507820

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):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.