



2019 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Élevé en barriques dans le 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:

Rubis moyen, légèrement brillant. Délicat équilibre dans le nez de griottes et de framboises sauvages, sur un soupçon de cassis et des épices marquées. En bouche, les arômes intenses de baies, airelles et framboises, se marient magnifiquement à la fraîcheur et aux tannins mûrs; structure agréable et opulence de fruits, avec des notes fumées et un souffle de bois de cèdre; finale vive et très intense, grand potentiel de garde.

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):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0126119

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):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.