2020 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:
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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0126120

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch