



2022 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 torrification. Un Pinot Noir plein de typicité et de charme.

Note de dégustation:

Rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet clair et expressif, marqué par les baies sauvages et les cerises, sur un peu de moka et de chocolat au lait, ainsi qu'un soupçon de poivre. L'attaque tendre fait place à un superbe fruit de pinot, très souple et ciselé, les tannins sont parfaitement intégrés et soutiennent magnifiquement le fruit; finale juteuse.

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0507822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.