2022 Fläsch Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Formidable Riesling-Sylvaner de signature particulière

Description:
Les Adank sont de paisibles créateurs, modestement et sytématiquement engagés dans la quête de la perfection. Dans le travail respectueux dans le vignoble comme dans la cave, ils se laissent guider par les cycles de la lune et se fient aux connaissances et aux expériences accumulées pendant des siècles. Ainsi les Adank plantent-ils leurs vignes à la lune décroissante, tirent et embouteillent le vin à la pleine lune.

Note de dégustation:
Jaune doré brillant. Bouquet enchanteur qui révèle des notes de pamplemousse et de litchi, ainsi que des nuances florales marquées et une touche de noix de muscade. En bouche, les arômes du nez se confirment, maintenant aussi un peu d'ananas et de menthe citronnée, parfaitement assortis l'un à l'autre, texture légère; persistance arômatique dans la finale fraîche.

Accompagne idéale:
Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Hansruedi Adank
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Cépage(s):	100% Riesling - Silvaner
Référence:	0261622

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläsch Riesling-Sylvaner

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling - Silvaner
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

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