



Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Invecchiato in botti nel Cantone dei Grigioni

Beschreibung:

La famiglia Adank è uno dei nomi più noti del Cantone dei Grigioni. Il loro Pinot Nero invecchiato in botte è un accompagnamento divino per qualsiasi pasto. Con sede nel Cantone dei Grigioni, a Fläsch per la precisione, la tenuta Adank si affida a una viticoltura sostenibile per esaltare sapientemente la tipicità dei terreni, delle uve e delle condizioni climatiche. Il risultato è un grands crus eccezionale dal carattere forte.

Degustationsnotiz:

Rubino medio, leggermente brillante. Naso delicatamente equilibrato di marasche e lamponi selvatici, con una nota di ribes nero e spezie pronunciate. Al palato, intensi aromi di frutti di bosco, mirtilli e lamponi, si fondono magnificamente con la freschezza e i tannini maturi; piacevole struttura e opulenza del frutto, con note affumicate e un soffio di legno di cedro; finale vivace e molto intenso, grande potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Fläs

Produttore: Weingut Familie Hansruedi Adank

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.8%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 0126121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.8%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.