



## Fläscher Syrah

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Un Syrah di carattere e di persistenza!

### **Beschreibung:**

Gli Adank sono creatori silenziosi, impegnati in modo modesto e sistematico nella ricerca della perfezione. Nel loro rispettoso lavoro in vigna e in cantina, si lasciano guidare dai cicli lunari e si affidano alle conoscenze e all'esperienza accumulate nei secoli. Così gli Adank piantano le loro viti con la luna calante e svinano e imbottigliano il loro vino con la luna piena.

### **Degustationsnotiz:**

.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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

**Produzent:** Weingut Familie Hansruedi Adank

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.8%

**Varietà d'uva:** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 0263521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Fläscher Syrah

Graubünden AOC  
Weingut Familie Hansruedi Adank

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Syrah                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 12.8%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |