



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Il Pinot Nero di un grande maestro

Beschreibung:

Hansruedi Adank è uno dei migliori e più affidabili viticoltori della regione. Il suo Pinot Nero seduce con un frutto magnificamente espressivo e perfettamente bilanciato, una bella freschezza e sottili aromi tostati. Un Pinot Nero pieno di carattere e fascino.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet di frutti rossi, lamponi e fragole, ma anche caramello e pane ben cotto, con un tocco di cannella. Palato energico ma molto elegante, note ammalianti di gelatina di mirtilli rossi, anche un po' di pepe rosso e un accenno di sottobosco, equilibrato con una bella struttura; finale persistente con un magnifico potenziale.

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

Produttore: Weingut Familie Hansruedi Adank

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.1%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0507819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.1%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.