



Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite dei Grigioni

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:

Rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet chiaro ed espressivo di frutti di bosco e ciliegie, con una nota di moka, cioccolato al latte e pepe. L'attacco tenero lascia spazio a un superbo frutto di pinot, molto morbido e cesellato, i tannini sono perfettamente integrati e sostengono magnificamente il frutto; finale succoso.

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

Produsent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Allevamento: 6 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0507823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

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 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.