



Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Artigianato dalla A alla Z: il sottile ed effervescente Blanc de Noir di Hansruedi Adank

Beschreibung:

Anche se non è millesimato, lo spumante di Adank è essenzialmente ottenuto da un'unica annata combinata con vini di riserva. Viene affinato per due anni in bottiglia sui lieviti e il dosaggio è di 2 g/l.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi rosa. Note di fiori bianchi sottolineano il naso aperto con sentori di mele succose e melone. Magnifici aromi fruttati si rivelano al palato con note di agrumi e uva spina, spuma fine; la piacevole dolcezza della frutta si fonde con una discreta freschezza; continuamente aromatico fino al finale armonioso.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a bignè, trippa affumicata e dadini di formaggio Sbrinz. È perfetto anche come aperitivo o con piatti freddi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Svizzera

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 08489--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.