



2017 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite dei Grigioni

Descrizione del vino:

Hansruedi Adank è uno dei migliori e più affidabili viticoltori della regione. Il suo Pinot Nero affascina con un frutto splendidamente espressivo e perfettamente bilanciato, con un'incantevole freschezza e sottili aromi tostati. Un Pinot Nero pieno di tipicità e fascino.

Nota di degustazione:

Rubino medio con sfumature granate. Delicati aromi di lampone e ciliegia rossa al naso, con note di edera, levistico e fumo freddo. Finezza ed eleganza al palato, sempre più intenso, dove delicati aromi di bacche rosse si fondono armoniosamente con note di cioccolato e cannella su un'incantevole nota di freschezza; un Pinot Nero molto scioglievole ed espressivo.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0507817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.