2021 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

È ancora un segreto per addetti ai lavori, ma probabilmente non lo sarà ancora per mol

Descrizione del vino:
Dei sei ettari di vigneto della famiglia Adank, solo 0,24 ettari sono coltivati a Chardonnay, ma hanno tutte le carte in regola per farlo. Questi appezzamenti sono ideali per questo nobile vitigno bianco, grazie all'alto contenuto di calcare e al microclima ottimale. In cantina, le uve raccolte a mano vengono fatte fermentare spontaneamente prima che il vino venga affinato per 10 mesi sui lieviti in botti francesi da 228 litri. Il risultato è un vino bianco con acidità perfettamente integrata, salinità in filigrana ed enorme lunghezza al palato. Una vera finezza borgognona dai Grigioni!
Nota di degustazione:
Giallo chiaro con accenti verdi. Naso intenso e complesso di Chardonnay con note di Golden Delicious, brioche, banana e miele. Al palato, splendido equilibrio tra frutta intensa e aromi tostati, su una bella nota di freschezza; oltre la metà del palato, rivela anche note di nocciole tostate e agrumi; finale lungo e presente con una bella mineralità.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.2 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0915321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.2 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch