



2023 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 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 morbido lascia spazio a un superbo frutto di pinot, molto morbido e cesellato, i tannini sono perfettamente integrati e supportano magnificamente il frutto; finale succoso.

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: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Fläsch

Produttore: Hansruedi Adank

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0507823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Mesi in grandi botti di legno

Gradazione
alcolica: 13.0 %

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