



2011 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Spitzenklasse aus der Bündner Herrschaft

Descrizione del vino:

Hansruedi Adank ist einer der besten und zuverlässigsten Winzer der Region. Sein Pinot Noir überzeugt durch einen wunderbar balancierten Fruchtausdruck, eine schöne Frische und delikate Röstaromen. Ein Pinot Noir, der Typizität und Charme zeigt.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubin, violette Reflexe. Wilde Himbeeren und rote Kirschen in der fein parfümierten Nase, eine Nuance Efeu auch, verblühte Rosenblätter und zarte Röstaromen. Enorm elegant und finessenreich das Gaumenbild, immer intensiver werdend; die Säure ist hervorragend integriert und dezent; insgesamt ein sehr saftiger und ausdrucksstarker Pinot Noir.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0507811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.