



2016 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Eine feste Grösse in der Bündner Herrschaft

Descrizione del vino:

Hansruedi Adank zählt zweifelsohne zu den profiliertesten Winzern der Bündner Herrschaft. 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:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Eine einladende Nase nach vorwiegend rotbeerigen Aromen wie Kirschen und Himbeeren paaren sich mit einem zarten Veilchenduft, dahinter feinwürzig, schliesslich etwas Caramel und dezente Rauchnoten. Sehr geschmeidig und elegant am Gaumen, die Pinot-Noir-Aromatik intensiviert sich nach und nach am Gaumen, unterlegt von einer angenehmen Frischenote, sehr harmonisch; feine Gerbstoffe im anhaltenden Finish.

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 18/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0507816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2023
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.