



2017 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Die Spitze der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Die Winzerfamilie Adank zählt zu den besten und zuverlässigsten in der Bündner Herrschaft. Ihr barriquegereifter Pinot Noir ist ein vorzüglicher Essensbegleiter. Das Weingut Adank in der Gemeinde Fläsch in der Bündner Herrschaft schafft es, durch einen naturnahen und schonenden Weinbau die Besonderheiten der Böden, Reben und klimatischen Gegebenheiten aufs Beste herauszuarbeiten. Es entstehen grossartige Gewächse mit unverkennbaren Eigenschaften.

Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine ansprechend parfümierte Nase nach kleinen, roten Beeren wie Waldhimbeeren und Erdbeeren, dazu gesellen sich Röstaromen nach Caramel und gut gebackenem Ruchbrot, schliesslich ein zarter Veilchenduft. Eine konzentrierte Pinotfrucht mit subtilen Holznoten zeigt sich am Gaumen, von ausgewogener Textur, unterlegt von einer passenden Frischenote; sehr saftig bis in den Abgang, der eine stattliche Länge zeigt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Hansruedi Adank
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0126117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.