



2019 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Präziser Pinot Noir aus Meisterhand

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Kleine, rote Waldbeeren wie Himbeeren und Erdbeeren in der fruchtbetonten Nase, auch etwas Milkschokolade und eine Spur Süssholz, schliesslich wenig Veilchen. Am Gaumen ausgesprochen elegant und von schöner Saftigkeit, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Zedernholz und Zimt; samtiges Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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:	Weingut Familie Hansruedi Adank
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.1 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0507819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.1 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.