



## 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 Geschnätzeltlem, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Hansruedi Adank
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.1 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0507819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

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