



## 2021 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Noch ist er ein Geheimtipp, aber wohl nicht mehr lange

### Beschreibung:

Von den sechs Hektar Rebfläche der Familie Adank sind gerade mal 0,24 Hektar mit Chardonnay bepflanzt – aber die haben es in sich. Denn diese Parzellen eignen sich perfekt für die weiße Edelsorte und zeichnen sich durch Böden mit einem hohen Kalkgehalt sowie ein optimales Mikroklima aus. Im Keller werden die von Hand gelesenen Trauben dann spontan vergoren, bevor der Wein 12 Monate auf der Vollhefe in französischen 228-Liter-Fässern (30% davon neu) reift. Das Resultat ist ein Weißwein mit einer perfekt eingebundenen Säure, filigraner Salzigkeit und enormer Länge im Abgang. Echte burgundische Finesse aus Graubünden!

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Hansruedi Adank
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.2 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0915321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.2 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren