



## 2022 Fläscher Merlot

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

Erster produzierter Jahrgang

### **Beschreibung:**

Der Erstjahrgang dieses Merlots der Familie Adank stammt aus einer privilegierten Lage in der Bündner Herrschaft. Es handelt sich um eine alte Rebselektion aus dem Bordelais und der Wein orientiert sich an den grossen Pomerols, ohne selbstverständlich die alpine Herkunft zu vernachlässigen. Verfeinert wurde dieser kraftvolle Merlot in französischen Barriquen.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtgewobenes Rubinrot. Eine Merlot-typische Nase nach Pflaumen, einer Spur Cassis und passenden Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch Raum greifenden, dichtgewobenen roten Frucht, nun auch schwarze Kirschen und etwas Zimtwürze, passend ergänzt durch eine angenehme Frische; die Gerbstoffe sind reif und bestens integriert, im Finale einige Akzente von Feige und gedörrten Zwetschgen, langer Abgang.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1370322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Merlot

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.