



## Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Von A bis Z handgemacht: Der Blanc de Noir von Hansruedi Adank. Handgerüttelt, ver-

### Beschreibung:

Der Blanc de Noir von Adank ist ohne Jahrgang, besteht jedoch zu einem grossen Teil aus einem Jahrgang und wird mit Reserveweinen veredelt. Der Schaumwein genießt 2 Jahre Flaschenreife auf der Hefe und wird mit 2g/l dosiert.

### Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, rosa Schimmer. Noten von saftigen Äpfeln und Melone in der offenen Nase, dahinter auch weisse Blüten. Eine prächtige Fruchtaromatik offenbart sich am Gaumen, nun auch zitrische Noten und weisse Johannisbeeren, von feiner Perlage; die angenehme Fruchttüsse vermählt sich mit der dezenten Frische; aromatisch anhaltend bis in den harmonischen Abgang.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Blätterteiggebäck, geräucherter Forelle und Sbrinzwürfeln. Ebenso passend zu kalten Platten und zum Apéro.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Produzent:</b>	Hansruedi Adank
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	08489--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Blanc de Noir Brut**

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren