



2023 Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite du canton des Grisons

Description:

Hansruedi Adank est l'un des vigneron les meilleurs et les plus fiables de la région. Son Pinot Noir séduit par un fruit magnifiquement expressif et parfaitement équilibré, une belle fraîcheur et de subtils arômes de torréfaction. Un Pinot Noir plein de typicité et de charme.

Note de dégustation:

Rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet clair et expressif, marqué par les baies sauvages et les cerises, sur un peu de moka et de chocolat au lait, ainsi qu'un soupçon de poivre. L'attaque tendre fait place à un superbe fruit de pinot, très souple et ciselé, les tannins sont parfaitement intégrés et soutiennent magnifiquement le fruit; finale juteuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Hansruedi Adank
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0507823

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 6 Mois en Foudre

Vol. alcool: 13.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.