



2022 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite dei Grigioni

Descrizione del vino:

Hansruedi Adank è uno dei migliori e più affidabili produttori di vino del Cantone dei Grigioni. Questo Pinot Nero invecchiato in botte è l'accompagnamento perfetto per tutti i tipi di piatti.

Nota di degustazione:

Rubino medio, leggermente brillante. Naso delicatamente equilibrato di marasche e lamponi selvatici, con una nota di ribes nero e spezie pronunciate. Al palato, intensi aromi di frutti di bosco, mirtilli e lamponi, si fondono magnificamente con la freschezza e i tannini maturi; piacevole struttura e opulenza del frutto, con note affumicate e un soffio di legno di cedro; finale vivace e molto intenso, grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0126122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.