



# Fläscher Pinot Noir Barrique

AOC Graubünden, Weingut Hansruedi Adank,  
2017

750 ml

**CHF 43.–**

Art-Nr. 30167717

Vielschichtiges Bouquet mit floralen Noten von Veilchen und Pfingstrose, dazu herrliche Waldbeeren- und Röstaromen wie Vanille, Karamell und Muskatnuss, die den Barriqueausbau verraten. Sein kräftiger Körper und die perfekt eingebundenen Gerbstoffe werden ihm einige Jahre optimalen Trinkgenuss sichern.

Herkunft:	<b>Schweiz / Ostschweiz / Graubünden</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir</b>
Genussreife:	<b>2 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Châteaubriand, Filet Wellington, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Lammgigot aus dem Ofen, Rehrücken aus dem Ofen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Käseplatte</b>
Vinifikation:	<b>kurze Maischegärung, sanfte Pressung</b>
Ernte:	<b>Handlese</b>
Ausbau:	<b>in teils neuen und gebrauchten Barriques, kurzer Ausbau</b>
Ausbaudauer:	<b>12 Monate</b>
Volumen:	<b>13.5 %</b>



**Integrierte Produktion zertifiziert**



**Vegan**