



Fläscher Pinot Noir

Alte Rebe

AOC Graubünden, Weingut Hansruedi Adank,
2018

750 ml

Art-Nr. 30168718

Dezent und fein sind die Röstaromen in die nuancierte Pinotaromatik eingebunden. Im Geschmack zeigt er wie im Duftfächer Aromen von Gewürzen und reifen Erdbeeren, die von angenehm wahrnehmbaren Gerbstoffen getragen werden. Er hält am Gaumen mit guter Länge und Intensität.

Herkunft:	Schweiz / Ostschweiz / Graubünden
Traubensorte:	Pinot noir
Genussreife:	1 bis 6 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Châteaubriand, Filet Wellington, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Lammgigot aus dem Ofen, Berner Schlachtplatte mit Sauerkraut, Wildschweinentrecôte mit Spätzli, Wärschafte Eintöpfe mit Hülsenfrüchten
Vinifikation:	kurze Maischegärung, Gärung im Holzfass, Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre, in gebrauchten Barriques
Ausbaudauer:	10 Monate
Volumen:	13.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan