



Fläscher Pinot Noir Barrique

AOC Graubünden, Weingut Hansruedi Adank,
2017

750 ml

CHF 43.–

N° Art. 30167717

Le nez de ce vin est fleuri avec de la pivoine et la violette auxquelles se joignent des touches fruitées délicates de baies sauvages myrtille, mûres et cassis. En bouche ce vin dévoile un caractère épicé fougueux avec la noix de muscade et la vanille rehaussée de touches de caramel. Ce corps concentré ample et puissant offrant des tanins nobles au grain serré a besoin de trois années avant d'offrir son maximum alors un peu de patience vous serez récompensés avec une diversité encore plus éclatante.

Origine:	Suisse / Ostschweiz / Graubünden
Cépage:	Pinot noir
Maturité:	2 à 8 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Châteaubriand, bœuf Wellington, Filet d'agneau au jus aux herbes, Gigot d'agneau au four, Selle de chevreuil au four, Bœuf Stroganoff, Plateau de fromages
Vinification:	Fermentation traditionnelle (courte), Pressurage délicat
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées, Elevage court
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	13.5 %



Production intégrée certifiée



Végan