2022 Adank Fläscher Pinot Noir alte Rebe

Adank Fläsch

Typ	Rot
Produzent	Adank
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	12 Monate in gebrauchten französischen 228-Liter Pièces
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	1.5lt
Artikelnummer	11501922

Bemerkungen

Selektive Handlese. Die Trauben stammen von Rebstöcken, die älter als 40 Jahre sind aus der Fläscher Halde. Schweizer Selektionen der Reben. Für die Maischegärung werden die Trauben 100% abgebeert. 12 Monate reift der Wein in gebrauchten französischen 228-Liter-Pièces. Ohne Filtration gefüllt.

Passt zu

Kurzgebratenem Fleisch und Geschnetzeltem. Für Outdoor-Fans heisst es: Ran an die Kohle. Saftiger Pinot zu Flanksteak, Rib Eye oder T-Bone. Kleiner Tipp: Auf Marinaden verzichten und nur mit Fleur de Sel und frisch gemörsertem Pfeffer würzen.

Degustationsnotizen

Intensive Aromatik in der Nase, reife Kirschen, Beeren, etwas Gianduja. Pure Frucht am Gaumen, hervorragend eingebundene Säure, feinkörniges Tannin gibt viel Rückgrat. Elegant und geradlinig.