



2024 Chardonnay Fläscher AOC

Adank Hansruedi Fläsch

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Weiss |
| Herkunft | Graubünden, Adank |
| Produzent | Adank |
| Qualitätsstufe | AOC Graubünden |
| Ausbau | Spontanvergoren, reift in französischen 228-liter piècen für 12 Monate auf der Vollhefe |
| Ausschanktemperatur | 12 - 14 °C |
| Trinkreife | Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Emte |
| Alkoholgehalt | 13.2 % |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 11513724 |

Bemerkungen

Seit 1984 führen die Familie Hansruedi Adank mit viel Engagement und Begeisterung das Weingut. Wer die Familie Adank kennt, weiss, welche Bedeutung sie dem Terroir beimessen. Der Boden ist ihr wertvollster Besitz! Deshalb beobachten sie ihn, riechen ihn, hören ihm zu. Sie verstehen den Weinberg. Denn bei ihnen in der Bündner Herrschaft verbergen sich unter der Erdoberfläche tiefgründige, facettenreiche geologische Formationen, die selbst einem unscheinbaren Weinberg Spitzenstatus verleihen. Das gemeinsame Schaffen wird bestimmt vom Streben nach herausragender und unverkennbarer Qualität. Lernen Sie diese kennen und lieben.

Passt zu

Experimentierfreudige kombinieren zu Grilladen, egal ob Fisch, Fleisch oder Gemüse. Klassiker zu sämigen Risotto mit Steinpilzen.

Degustationsnotizen

Duftet nach Meyer-Zitrone und Nashi-Birne, unterlegt mit den feinen Noten weisser Blüten, dazu sehr diskrete Röstnoten, wie pain grillé und Haselnüsse. Saftiger, animierender Gaumen, perfekt eingebundene, reife Säure, lang und filigran auf feine Salzigkeit endend.