



Pinot Noir 2023

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Rubis jeune et brillant. Notes de griottes et de fruits rouges, soutenues par une élégante touche épicée. La bouche est ample mais très fraîche, avec une structure droite et des tanins presque crayeux. Finale long et particulièrement stimulant.

Producteur	Weingut Familie Hansruedi Adank
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323597
Accord mets et vins	Fromages corsés, Viande fumée, Cuisine suisse, Légumes, Pâtes, Soupe d'orge des Grisons



Vinification

Vendange manuelle sélective. Élevage notamment en cuves inox ainsi qu'en fûts français de 500 et 1500 litres.

Terroir

Le terroir de Fläsch est marqué par des sols riches en calcaire sur schistes grisons, mêlés selon les parcelles d'argile, de limon et de sable, conférant aux vins une minéralité et une structure distinctes. Le microclimat alpin de la Bündner Herrschaft, avec le foehn, les journées chaudes et les vents frais descendants, assure une maturité optimale, de la fraîcheur et une structure acide précise des raisins.

Histoire





Le domaine de la famille Adank incarne des vins de caractère qui reflètent l'expression unique de leur terroir. Profondément enracinée dans la Bündner Herrschaft, chaque bouteille est façonnée par la passion, la précision et une sensibilité fine pour la nature et le travail artisanal. L'objectif n'est pas de produire des vins spectaculaires et démonstratifs, mais des vins élégants, minéraux et délicats, dotés de profondeur et de caractère. Des vins qui racontent des histoires, rendent leur origine perceptible et avec lesquels on peut passer des heures à les découvrir.

