

HANSRUEDI ADANK Pinot Blanc Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Weissburgunder (Pinot Blanc)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus Lagen in der Fläsch Halde. Ausgebaut in 1200-Liter Fässer. Dezent, frischer Duft, feine Birnenfrucht, Apfelblüten und ein Hauch Blütenhonig. Am Gaumen mit Schmelz, herrlich frisch, knackig, saftig. Elegant, mit Tiefe und guter Länge.

Empfehlung

Zu weissen Spargeln, Gemüse- oder Pilzcrème Suppen. Wunderbar auch zu Milken oder zu Kaninchen - Terrine. Süsswasserfischen und zu hellen, leichten Fleischgerichten.

Produzent

Seit 1984 «machen» Hansruedi und Rezia Adank ihre eigenen Weine. Schritt um Schritt wurden sie etwas besser, sodass man nun von einem anhaltenden Höhenflug sprechen kann. Ihr Bekenntnis, Tradition und Innovation zu verbinden, spiegelt sich nicht nur in der Architektur des Weinguts, sondern auch in den Weinen. Das Ziel für das Heim ihres Tuns ist wie für ihren Wein: «Klar, schnörkellos und eigenständig.» So ist es! Eine Serie von authentischen, das Terroir widerspiegelnden Weinen mit Struktur und Eleganz, die uns und – was uns viel wichtiger ist – unsere Kunden entzückt. Und dies unabhängig, ob es sich um die Hauptsorte Pinot noir, um die Rarität Syrah oder um die verschiedenen Weissweine handelt, die jeweils nur von einem 1/5 bis einem 1/3 Hektar stammen.