

## HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Barrique Graubünden



Jahrgang:	2017
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	<b>Hansruedi Adank</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

12 Monatiger Ausbau in Barriques aus Tronçais-, Never- und Allier-Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Früchte, blauen und schwarzen Beeren, Veilchen und leichte Vanillenoten, dazu gesellen sich zart-würzige Röst Töne vom Holz Ausbau. Am Gaumen vielschichtige, kräftige Struktur, mit sehr schöner Pinot-Eleganz.

### **Empfehlung**

---

Ein wunderbarer Begleiter zu feinen, nicht zu dominanten Fleischspezialitäten aller Art, speziell auch zu Wildgerichten vom Reh, auch toll zu würzigem Alp- und Bergkäse.

### **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.