

HANSRUEDI ADANK

Adank Brut AOC

Méthode Traditionelle Graubünden



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein Blanc de Noir aus 100% Pinot Noir, gekeltert nach der "Méthode Traditionelle", also in der Art, wie auch Champagner hergestellt wird. Der Grundwein wird grösstenteils im Edelstahltank ausgebaut, ca. 20% reift in gebrauchten Fässern. Ohne BSA, Hand-gerüttelt und degorgiert nach rund 30-monatiger Hefe-Reifung. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Kernobst, Zitrusfrüchten und roten Beeren, dazu etwas Honigmelone und Quitte, unterlegt mit dezenten Röst- und Nuss Noten. Am Gaumen mit feiner Perlage, guter Frische und elegantem Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit kleinen Häppchen, etwa Schinkengipfeli oder Quiche Lorraine, aber auch als Begleiter zu geräucherten Fischen, leichten Pasta- und Reisgerichten und hellem Geflügel.

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.