

HANSRUEDI ADANK Sauvignon Blanc Fläsch AOC Graubünden



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

Die Trauben werden spontan vergoren. Ausgebaut wird der Wein je hälftig in gebrauchten Barriques und im Beton-Ei. Knackige Aromen nach Stachelbeeren, weissen Johannisbeeren und Kiwi. Blumig-duftig unterlegt mit zarter Holunderblüten Noten und dezenter Exotik. Frisch, mit gutem Zug am Gaumen, dabei feinen Schmelz zeigend.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu verschiedensten Spargel- und anderen Gemüsegerichten, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

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.