

## HANSRUEDI ADANK Riesling - Sylvaner Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hansruedi Adank</b>
Traubensorten:	Riesling x Sylvaner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Fruchtig-blumiges Bouquet, an Muskateller erinnernd, etwas Rhabarber und weisse Blüten. Frisch und zitrisch am Gaumen. Gute, belebende Balance zwischen Frucht und Säure.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Apéro-Wein, jedoch auch wunderbar zu leichten Vorspeisen, weissem Spargel, aber auch zu Süswasserfischen.

### **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.