

HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Herrenacker Graubünden



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92

Ein weiterer Einzellagen-Wein einer nur kleinen "Cru"-Parzelle von Hansruedi und Patrick Adank. Dichte und Kraft des Bodens und ein besonderes Mikroklima in der Lage HERRENACKER, bieten die Grundlage für die herausragende Qualität dessen Traubengutes. Die Vergärung erfolgt spontan, mit 100% Ganztrauben in offenen Holzbottichen. Ausgebaut wird der Wein während 20 Monaten in französischen 228-liter-pièces, davon 50% Neuholz. Ohne Filtration gefüllt. So zeigen diese Weine denn auch eine komplexe, tiefgründige und gleichzeitig sehr elegante Vielschichtigkeit, mit Aromen von roten Beeren, Kirschfrucht und zarten Blüten Düften, durchzogen von klar mineralischen Noten und dezent röstiger Holz Würze.

Produzent

Seit 1984 stellen Hansruedi und Rezia Adank mit grosser Hingabe ihre eigenen Weine her. Gemeinsam haben sie das Weingut aufgebaut und über Jahrzehnte hinweg ein tiefes Verständnis für das Fläsch Terroir entwickelt. Dieses Wissen um Boden, Lage und Klima bildet die Grundlage für Weine mit Charakter – vielschichtig, elegant und mit Tiefe. 2018 ist Sohn Patrick in den Familienbetrieb eingestiegen und bringt seither neue Impulse. Nach seinem Önologiestudium in Geisenheim und Dijon sammelte er wertvolle Erfahrungen bei renommierten Weingütern im Burgund, in Neuseeland, der Champagne und Deutschland. Besonders die Zeit in der Champagne prägte seine Expertise in der Schaumweinbereitung. Patrick verbindet Tradition mit Innovation und passt seine Ideen gezielt an das Potenzial der Fläsch Lagen an. Sein Anspruch: Weine zu schaffen, die Herkunft, Jahrgang und Handwerk auf höchstem Niveau vereinen – mit Eleganz, Komplexität und Reifepotenzial.

