

HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Spondis Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

SPONDIS ist ein Lagen-Wein von Adank, von einer kleinen "Cru"-Parzelle am Fläsch Berg mit alten, tief wurzelnden Rebstöcken. Die Trauben, 80% davon mit den Stielen, werden in traditionellen, offenen, Holzgärbottichen, mit wilden Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für rund 20 Monate im Barriques und danach unfiltriert auf die Flasche gezogen. Komplex, tiefgründig und elegant, mit saftiger, rotbeeriger Frucht, toller Frische und feiner 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.