

HANSRUEDI ADANK Pinot Gris Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Gris (Grauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Nach einer kurzen Maischestandzeit über Nacht, werden die Trauben gepresst. Ausgebaut wird der Wein ohne biologischen Säureabbau, in 500-Liter Demie Muids. Intensive und facettenreiche Nase mit Aromen von Birne, reifen Steinfrüchten und etwas Mango, mit fein blumigen Noten unterlegt. Dicht und füllig am Gaumen, mit einer saftigen Säure und ausgeprägter Mineralität.

Empfehlung

Passt hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen, z.B. Terrinen und Pasteten mit einem klassischen Walldorf Salat dazu, oder zu Kürbissuppe. Ideal auch zu Süsswasserfischen, pochiert oder gebraten und zu hellem Gflügel.

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 Fläschter 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 Fläschter Lagen an. Sein Anspruch: Weine zu schaffen, die Herkunft, Jahrgang und Handwerk auf höchstem Niveau vereinen – mit Eleganz, Komplexität und Reifepotenzial.

