

HANSRUEDI ADANK Chardonnay am Berg Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

»Am Berg« ist Adanks rarer Spitzen-Chardonnay. Geprägt von kargem Kalksteinboden und einem kühlen Mikroklima, von Hand gelesen, spontan im Barrique vergoren und unfiltriert abgefüllt. Reduktiv-fein im Duft, mit Aromen von Pfirsich, Birnen und Zitrusfrüchten, pfeffrig-würzig unterlegt mit Noten von Rauch, Brotkruste, Haselnüssen und weissen Blüten. Dicht am Gaumen, konzentriert, salzig-mineralisch, mit vibrierender Frische und langem, elegantem Ausklang. Pure Balance und enorme Lagerfähigkeit - ein stiller Riese mit Burgunder-DNA.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, etwa kross gebratener Zander auf Ragout von Queller, gerösteten Pinienkernen, Dörrtomaten und Grapefruit oder grillierten Gambas mit Meersalz, fruchtigem Olivenöl und Limette. Toll aber auch zu Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbei-Butter.

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.

