HANSRUEDI ADANK
Syrah Fläsch AOC
Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hansruedi Adank**
Traubensorten:	Syrah (Shiraz)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Eine Rarität - einer der wenigen, reinsortigen Syrah`s aus Graubünden! Dunkle Beeren, gedörrte Pflaumen, Lakritze und schöne Pfefferwürze. Am Gaumen leicht tabakige Eichenholzwürze, saftiger, Körper, feinsandiges Tannin.

Empfehlung

Passt wunderbar zu dunklem Fleisch, etwa Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch, oder Dry Aged Beef vom Grill mit Meersalz und schwarzem Pfeffer. Auch toll zu Wildgerichten.

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