

HANSRUEDI ADANK Adank Brut AOC Méthode Traditionelle Graubünden



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein Blanc de Noir aus 100% Pinot Noir, gekellert nach der "Méthode Traditionelle", also in der Art, wie auch Champagner hergestellt wird. Der Grundwein wird grösstenteils im Edelstahltank ausgebaut, ca. 20% reift in gebrauchten Fässern. Ohne BSA, Hand-gerüttelt und degorgiert nach rund 30-monatiger Hefe-Reifung. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Kernobst, Zitrusfrüchten und roten Beeren, dazu etwas Honigmelone und Quitte, unterlegt mit dezenten Röst- und Nuss Noten. Am Gaumen mit feiner Perlage, guter Frische und elegantem Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit kleinen Häppchen, etwa Schinkengipfeli oder Quiche Lorraine, aber auch als Begleiter zu geräucherten Fischen, leichten Pasta- und Reisgerichten und hellem Geflügel.

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.

