

**HANSRUEDI ADANK**  
**Pinot Noir Fläsch AOC**  
**Spondis Graubünden**



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hansruedi Adank</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

SPONDIS ist ein Lagen-Wein von Adank, von einer kleinen "Cru"-Parzelle am Fläscher Berg mit 45 jährigen, tiefwurzelnden Rebstöcken. Traditionell in offenen Holzgärbottichen, mit wilden Hefen, spontan vergoren, anschliessend für 18 Monate im Barriques ausgebaut und danach unfiltriert auf die Flasche gezogen. Komplex, tiefgründig und elegant!

### **Produzent**

---

Seit 1984 «machen» Hansruedi und Rezia Adank ihre eigenen Weine. Schritt um Schritt wurden sie etwas besser, sodass man nun von einem anhaltenden Höhenflug sprechen kann. Ihr Bekenntnis, Tradition und Innovation zu verbinden, spiegelt sich nicht nur in der Architektur des Weinguts, sondern auch in den Weinen. Das Ziel für das Heim ihres Tuns ist wie für ihren Wein: «Klar, schnörkellos und eigenständig.» So ist es! Eine Serie von authentischen, das Terroir widerspiegelnden Weinen mit Struktur und Eleganz, die uns und – was uns viel wichtiger ist – unsere Kunden entzückt. Und dies unabhängig, ob es sich um die Hauptsorte Pinot noir, um die Rarität Syrah oder um die verschiedenen Weissweine handelt, die jeweils nur von einem 1/5 bis einem 1/3 Hektar stammen.