

HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Barrique Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

12 Monatiger Ausbau in Barriques aus Troncais-, Never- und Allier-Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Früchte, blauen und schwarzen Beeren, Veilchen und leichte Vanillenoten, dazu gesellen sich zart-würzige Röst Töne vom Holz Ausbau. Am Gaumen vielschichtige, kräftige Struktur, mit sehr schöner Pinot-Eleganz.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu feinen, nicht zu dominanten Fleischspezialitäten aller Art, speziell auch zu Wildgerichten vom Reh, auch toll zu würzigem Alp- und Bergkäse.

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.