HANSRUEDI ADANK
Pinot Blanc Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hansruedi Adank**
Traubensorten:	Pinot Blanc (Weissburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus Lagen in der Fläscher Halde. Ausgebaut in 1200-Liter Fässer. Dezenter, frischer Duft, feine Birnenfrucht, Apfelblüten und ein Hauch Blütenhonig. Am Gaumen mit Schmelz, herrlich frisch, knackig, saftig. Elegant, mit Tiefe und guter Länge.

Empfehlung

Zu weissen Spargeln, Gemüse- oder Pilzcréme Suppen. Wunderbar auch zu Milken oder zu Kaninchen - Terrine. Süsswasserfischen und zu hellen, leichten Fleischgerichten.

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.