

HANSRUEDI ADANK Adank Rosé AOC Graubünden



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Adank's nennen diesen Rosé aus 100% Pinot Noir, "Rosé d'une Nuit", da die selektiv, von Hand gelesenen Trauben für eine Nacht an der Beerenhaut ziehen gelassen werden. Ausgebaut wird der Wein anschliessend im Edelstahltank, damit er seine Frische behält. Einladendes Bouquet von roten Früchten, saftigen Beeren und Weichseln, unterlegt mit subtiler, weiniger Würze. Am Gaumen saftig frisch, mit toller Frucht, animierender Säure Struktur und wiederum feiner Würze im Finale.

Empfehlung

Erfrischend unkomplizierter Wein zum Aperitif, aber auch zu würzigem Fingerfood, pikantem Gebäck und Dips wie Tapenade, Hummus, oder Mousses aus geräuchertem Fisch.

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.

