HANSRUEDI ADANK
Sauvignon Blanc Fläsch AOC Graubünden



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

Die Trauben werden spontan vergoren. Ausgebaut wird der Wein je hälftig in gebrauchten Barriques und im Beton-Ei. Knackige Aromen nach Stachelbeeren, weissen Johannisbeeren und Kiwi. Blumig-duftig unterlegt mit zarter Holunderblüten Noten und dezenter Exotik. Frisch, mit gutem Zug am Gaumen, dabei feinen Schmelz zeigend.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu verschiedensten Spargel- und anderen Gemüsegerichten, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

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.