HANSRUEDI ADANK
Pinot Noir Fläsch AOC
Spondis - SECLI KELLERSELEKTION Graubünden



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hansruedi Adank**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

EXKLUSIV: SECLI KELLERSELEKTION 2026 - 5 JAHRE FLASCHENGEREIFT! Fünf "Extra-Jahre" kontrollierte Reifezeit - nach der erst-Lancierung auf dem Markt - verleihen diesem Schweizer Pinot Noir-Juwel, seine Balance, Tiefe und Trinkreife. Der Wein wurde unter optimalen Bedingungen gelagert und präsentiert sich jetzt in perfekter Form - trinkbereit, charaktervoll und rar. Die Secli Kellerselektion steht für Geduld, Präzision und Schweizer Weinkultur. Weine, die in Ruhe reifen durften und jetzt ihren Moment gefunden haben.

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.