HANSRUEDI ADANK
Pinot Noir Fläsch AOC
Alte Reben Graubünden



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hansruedi Adank**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Gekeltert, wie der Name schon sagt, mit Pinot Trauben von über 40 Jahre alten Rebstöcken mit Schweizer Klonen. Ausgebaut in gebrauchten Barriques, zeigt sich dieser edle Tropfen feinwürzig, mit Aromen von roter und schwarzer Beerenfrucht, dunklen Kirschen und zartem Veilchenduft, unterlegt mit dezenten Edelholztönen. Am Gaumen rund und ausgewogen mit elegantem Körper und Potenzial.

Empfehlung

Passt wunderbar zu kräftigen Fleischpasteten, Nudeln oder Risotto mit Pilzen. Verschiedenen Fleischgerichten und Wildgeflügel. Auch zu mittelreifen (hart) Käsen.

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.