

HANSRUEDI ADANK Adank Rosé AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% 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 Edeltank, 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 «machen» Hansruedi und Rezia Adank ihre eigenen Weine. Schritt um Schritt wurden sie etwas besser, sodass man nun von einem anhaltenden Höhenflug sprechen kann. Ihr Bekenntnis, Tradition und Innovation zu verbinden, spiegelt sich nicht nur in der Architektur des Weinguts, sondern auch in den Weinen. Das Ziel für das Heim ihres Tuns ist wie für ihren Wein: «Klar, schnörkellos und eigenständig.» So ist es! Eine Serie von authentischen, das Terroir widerspiegelnden Weinen mit Struktur und Eleganz, die uns und – was uns viel wichtiger ist – unsere Kunden entzückt. Und dies unabhängig, ob es sich um die Hauptsorte Pinot noir, um die Rarität Syrah oder um die verschiedenen Weissweine handelt, die jeweils nur von einem 1/5 bis einem 1/3 Hektar stammen.