

HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Alte Reben Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.10% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Gekeltert, wie der Name schon sagt, mit Pinot Trauben von alten Rebstöcken. Ausgebaut im grossen Holzfass (500 und 1500l) sowie in 3- und 4-jährigen 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 «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.