

HANSRUEDI ADANK Pinot Noir Fläsch AOC Spondis Graubünden



Jahrgang:	2019
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

SPONDIS ist ein Lagen-Wein von Adank, von einer kleinen "Cru"-Parzelle am Fläsch Berg mit alten, tief wurzelnden Rebstöcken. Die Trauben, 80% davon mit den Stielen, werden in traditionellen, offenen, Holzgärbottichen, mit wilden Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt für rund 20 Monate im Barriques und danach unfiltriert auf die Flasche gezogen. Komplex, tiefgründig und elegant, mit saftiger, rotbeeriger Frucht, toller Frische und feiner Würze!

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.