

HANSRUEDI ADANK

Pinot Noir AOC

Graubünden



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Hansruedi Adank**
Traubensorten: Pinot Noir
Alkoholgehalt: 12.80% Vol.
Auschenktemperatur: 16-18°

Würzig, strukturiert, mit wunderschöner Finesse und Eleganz. In der Nase Weichseln, Veilchen und eine fein tabakige Komponente. Am Gaumen druckvoll, mit feinkörnigem Tannin und einem animierenden Säurebogen im langen Abgang.

Empfehlung

Ein schöner Begleiter für feine Pilzgerichte, zum Bündnerplättli, Capuns oder auch zu Speck und Bohnen.

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.