

HANSRUEDI ADANK

Pinot Noir Fläsch AOC Herrenacker Graubünden



Jahrgang:	2019
Inhalt:	600 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Ein weiterer Einzellagen-Wein einer nur kleinen "Cru"-Parzelle von Hansruedi und Patrick Adank. Dichte und Kraft des Bodens und ein besonderes Mikroklima in der Lage HERRENACKER, bieten die Grundlage für die herausragende Qualität dessen Traubengutes. Die Vergärung erfolgt spontan, mit 100% Ganztrauben in offenen Holzbottichen. Ausgebaut wird der Wein während 20 Monaten in französischen 228-liter-pièces, davon 50% Neuholz. Ohne Filtration gefüllt. So zeigen diese Weine denn auch eine komplexe, tiefgründige und gleichzeitig sehr elegante Vielschichtigkeit, mit Aromen von roten Beeren, Kirschfrucht und zarten Blüten Düften, durchzogen von klar mineralischen Noten und dezent röstiger Holz 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.