

HANSRUEDI ADANK Syrah Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hansruedi Adank
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Eine Rarität - einer der wenigen, reinsortigen Syrah`s aus Graubünden! Dunkle Beeren, gedörrte Pflaumen, Lakritze und schöne Pfefferwürze. Am Gaumen leicht tabakige Eichenholzwürze, saftiger, Körper, feinsandiges Tannin.

Empfehlung

Passt wunderbar zu dunklem Fleisch, etwa Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch, oder Dry Aged Beef vom Grill mit Meersalz und schwarzem Pfeffer. Auch toll zu Wildgerichten.

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.