

## HANSRUEDI ADANK Pinot Gris Fläsch AOC Graubünden



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hansruedi Adank</b>
Traubensorten:	Pinot Gris
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Nach einer kurzen Maischestandzeit über Nacht, werden die Trauben gepresst. Ausgebaut wird der Wein ohne biologischen Säureabbau, in 500-Liter Demie Muids. Intensive und facettenreiche Nase mit Aromen von Birne, reifen Steinfrüchten und etwas Mango, mit fein blumigen Noten unterlegt. Dicht und füllig am Gaumen, mit einer saftigen Säure und ausgeprägter Mineralität.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen, z.B. Terrinen und Pasteten mit einem klassischen Walldorf Salat dazu, oder zu Kürbissuppe. Ideal auch zu Süswasserfischen, pochiert oder gebraten und zu hellem Gflügel.

### **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.