



2022 Adank Fläscher Pinot Noir Spondis

Fläsch

Typ	Rot
Herkunft	Graubünden, Adank Hansruedi
Produzent	Adank
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	20 Monate in französischen 228-Liter-Pièces. Neuholzanteil 50%
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	8 - 10 Jahre nach Emte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	11510722

Bemerkungen

Seit 1984 führen die Familie Hansruedi Adank mit viel Engagement und Begeisterung das Weingut. Wer die Familie Adank kennt, weiss, welche Bedeutung sie dem Terroir beimessen. Der Boden ist ihr wertvollster Besitz! Deshalb beobachten sie ihn, riechen ihn, hören ihm zu. Sie verstehen den Weinberg. Denn bei ihnen in der Bündner Herrschaft verbergen sich unter der Erdoberfläche tiefgründige, facettenreiche geologische Formationen, die selbst einem unscheinbaren Weinberg Spitzenstatus verleihen. Das gemeinsame Schaffen wird bestimmt vom Streben nach herausragender und unverkennbarer Qualität. Lernen Sie diese kennen und lieben.

Passt zu

Festmahl-Alarm! Für den «Spondis» lohnt es sich, länger in der Küche zu stehen. Filet Wellington passt hervorragend. Für Saucenfreunde: Nicht zu dunkel und nicht zu kräftig lautet die Devise.

Degustationsnotizen

Selektive Handlese. Einzellage, sogenanntes «lieu-dit» in der Fläscher Halde. Die Rebstöcke gehören zu den ältesten Reben unseres Weingutes und sind beinahe 60 Jahre alt. 80 Prozent der Trauben werden mit den Stielen vergoren. Die Maischegärung erfolgt in offenen Holzbottichen. Anschliessend reift der Wein 20 Monate in französischen 228-Liter-Pièces. Neuholzanteil 50%. Gefüllt ohne Filtration. Glänzendes Kirschrot. In der Nase feinste, rotbeerige Frucht, frische Weichseln, ein Hauch von Gewürz wie Nelken und etwas gemahlener Pfeffer, alles sehr komplex miteinander verwoben. Sehr geradliniger Gaumen, elegant und lang, dank feinstem Tannin und einer fabelhaften Säure.