



Adanks BRUT Méthode Tradition

Hansruedi Adank Fläsch

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Champagner / Schaumwein |
| Produzent | Adank |
| Ausbau | Méthode traditionnelle (Flaschengärung) |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10 °C |
| Trinkreife | Trinkbar bis 5 - 7 Jahre nach Ernte |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Pinot Noir / Pinot Nero |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 00115007 |

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

Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte.

Degustationsnotizen

Die Weine entsprechen der Natur, dem Charakter und den
Eigenheiten der Weinberge: sie sind klar, authentisch und mineralisch.
Eleganter Duft in der Nase, spritzig und verführerisch.