



2024 Chardonnay am Berg Fläscher AOC

Adank Hansruedi Fläsch

Typ	Weiss
Herkunft	Graubünden, Adank
Produzent	Adank
Qualitätsstufe	AOC Graubünden
Ausbau	Spontanvergoren, reift in französischen 228-liter piècen für 12 Monate auf der Vollhefe
Ausschanktemperatur	12 - 14 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 7 - 9 Jahre nach Emte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	11514824

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

Selektive Handlese. Ganztraubenpressung, spontan vergoren, malolaktische Gärung, unfiltriert abgefüllt. Zu Tagliatelle al Limone, Ceviche von Zander oder Egli, Trüffel-Risotto.

Degustationsnotizen

Intensives, verführerisches Bouquet mit Noten von Röstbrot, geriebenen Haselnüssen, weissem Pfeffer und einem Hauch von Sommertrüffeln. Nach einem Moment im Glas zeigen sich Aromen von Birnen und weissen Blüten. Dichter Ansatz, komplexer Gaumen mit sehr schön eingewobenem, phenolisch em Schmelz. Die kräftige Säure strukturiert, gibt Länge und ist Garant für ein langes Reifepotential. Macht jetzt schon Freude, kann aber gerne noch ein, zwei Jahre auf der Flasche ruhen.