



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK



Unser Wein,
unser Handwerk
– unsere
Handschrift.

LIEBE FREUNDE
UNSERES WEINGUTES

Er hat seine eigene Kraft, seine eigene Persönlichkeit und Essenz – gewachsen aus dem Boden, entstanden aus den Reben, geprägt vom Klima und vom Handwerk des Winzers. Aus diesem Zusammenspiel der Umstände und der Elemente ergibt sich der Unterschied von einem Wein zum anderen.

Das Witterungsjahr 2014 begann anders als andere Jahre, denn schon die ersten Monate waren wesentlich milder als im langjährigen Mittel. Ein recht warmes und trockenes Frühjahr folgte. Ungewöhnlich früh trieben die Reben aus, ein Vegetationsvorsprung zeichnete sich ab. Der Rückschlag begann mit den intensiven Niederschlägen im Juli und August; die fehlenden Sonnenstunden sowie die anhaltende Feuchtigkeit verzögerten in der Folge die Reife. Wir gingen mit gezielten Laubarbeiten und Ertragsregulierungen auf die Wetterkapriolen ein. Letzte sommerliche Tage im September förderten dann doch noch die Reife und Aromaausbildung der Trauben. Um gute Qualität zu erzielen, hiess es jetzt für uns, ein besonders Augenmerk auf die Lese zu richten und

mehr Zeit als normalerweise darauf zu verwenden: Die Trauben wurden alle von Hand gelesen und dabei selektioniert, das heisst, wir schnitten die faulen Trauben heraus. Dieser Vorgang liess die Lese zwar langsam vorankommen, doch der Aufwand hat sich gelohnt: Im Keller haben uns jeden Morgen frischfruchtige gäreigene Aromen begrüsst.

Jeder Jahrgang erzählt seine eigene Geschichte, aber der Inhalt wird vom Winzer erdacht und vom Terroir geprägt. Der Wein soll das Terroir widerspiegeln, denn es ist der Boden welcher dem Wein das Prädikat «authentisch» verleiht. Wir pflanzen seit Jahren nur Rebstöcke, die auf unseren Schieferböden wachsen und gedeihen. Die tiefwurzelnden Reben, die sich an die klimatischen Bedingungen der Bündner Herrschaft angepasst haben, prägen unsere einzigartigen Weine, verleihen ihm unsere Handschrift.

Überzeugen Sie sich selbst von der exzellenten Qualität eines Jahrgangs, der uns herausgefordert hat. Nehmen Sie unsere Einladung an, kommen Sie auf unser Weingut. Die neuen Jahrgänge sind ab 16. Mai 2015 abholbereit.

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE

Fläscher Riesling x Sylvaner 2014	750 ml 500 ml	17.50 13.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süswasserfisch. Geniessen 2015–2017 (10–12°).
Fläscher Federweisser 2014	750 ml	18.–	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2015–2017 (12–14°).
Fläscher Pinot blanc 2014	750 ml	22.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2015–2019 (12–14°).
Fläscher Sauvignon blanc 2014	750 ml	25.–	Helles Gelb, zum Teil im Barrique vergoren. Herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang. Begleitet Spargel- und andere Gemüsegerichte, ferner Fisch und Meeresfrüchte. Geniessen 2015–2019 (12–14°).

WEISSWEINE

Fläscher Pinot gris 2014	750 ml	24.–	Blasses Goldgelb, exotische Früchte, komplex, dicht und füllig im Gaumen. Die Frucht mit leichten Röstaromen unterstützt. Empfehlung Vorspeisen, z. B. Terrinen und Pasteten, Käse und Süswasserfisch. Geniessen 2015–2019 (12–14°).
Fläscher Blanc de Noir 2014	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2015–2017 (10–12°).
Fläscher Chardonnay 2014	750 ml	29.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2015–2020 (10–12°). Ab Mitte September 2015 im Verkauf.
Vin mousseux	750 ml	29.–	Kribbelnd, spritzig, schaumig und verführerisch. Ausbau Méthode traditionnelle (Flaschengärung).

Dem Wein gehört unsere Leidenschaft. Wir verbinden mit ihm den Genuss als Reichtum des Augenblicks.

ROTWEINE

Fläscher Rosé 2014	750 ml	18.–	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2015–2017 (12–14°).
	500 ml	13.–	
Fläscher Pinot noir 2014	750 ml	19.–	Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen. Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte. Geniessen 2015–2019 (18°).
	500 ml	14.–	
	375 ml	11.–	
Fläscher Pinot noir alte Reben 2014	750 ml	24.–	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2015–2020 (18°). Ab Mitte September 2015 im Verkauf.
	1500 ml	51.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2013	750 ml	33.–	Vielschichtige Blauburgunderfrucht, eingebunden in Röstaromen der verschiedenen Barrique (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche). 12 Monate Ausbau im Barrique, rigorose Ertragsbeschränkung. Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2015–2021 (18°).
	500 ml	23.–	
	375 ml	18.–	
	1500 ml	68.–	

ROTWEINE

Fläscher Syrah 2013	750 ml	35.–	Tiefe violette Farbe. Volles reiches Aroma von Beeren, unterstützt mit pfefferigen Noten, unterlegt von feinem Eichenholz, saftig und fruchtig im Mund, knackiges Tannin. Passt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten. Trinkreife 2015–2023 (18°).
PINOT RHEIN 2012/13	750 ml	52.–	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale. Je 1 Flasche der vier Betriebe plus 2 Flaschen PINOT RHEIN.
	6 Flaschen	230.–	

Unsere Weine entsprechen der Natur, dem Charakter und den Eigenheiten unseres Weinbergs: sie sind klar, authentisch und mineralisch.

GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc vom Blauburgunder	500 ml 29.–	Sorgfältig gebrannt aus Blauburgunder-Trester und 5 Jahre im Barrique gereift.
GRAP^{oo} vom Riesling x Sylvaner	500 ml 29.–	Ein klarer Brand, der durch seine Aromatik besticht.
GRAP^{oo} vom Sauvignon blanc	500 ml 29.–	Knackige Frucht der Sauvignon blanc Traube. Klarer Brand.
GRAP^{oo} vom Syrah	500 ml 29.–	Ein typischer Grappa mit Finesse, knackige und kernige Frucht.
GRAP^{oo} vom Pinot noir	500 ml 29.–	Fein gebrannter Grappa aus Pinot noir Trester.
GRAP^{oo} vom Chardonnay	500 ml 29.–	Kräftiger, sortentypischer Grappa aus Chardonnay-Traubentrester.

Stimmung

VERANSTALTUNGEN

Fern von Hektik und Stress bietet Weingut Adank Raum für entspannte, kulinarische Erlebnisse in gemütlicher Ambiente. Zum Apéro und Degustation trifft man sich im modernen Degustationsraum. Wir organisieren gerne für kleine Gruppen auf Voranmeldung.

Mitgliedschaft

PINOT RHEIN ist eine Vereinigung von vier Weingütern aus vier Bündner Weinbaugemeinden bestehend aus Hanspeter Lampert, Ueli und Jürg Liesch, Cicero AG sowie Hansruedi Adank.

Mehr Infos: www.pinotrhein.ch

Öffnungszeiten

Freitag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr
Samstag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 16.00 Uhr
Übrige Tage auf telefonische Voranmeldung

Mehr Infos:

Telefon 081 302 65 56
E-Mail hr.adank@bluewin.ch
www.adank-weine.ch





Konditionen

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, inkl. MwSt., ab Weingut Adank, Fläsch.

Verfügbarkeit

Die Weine sind beschränkt verfügbar. Wir versuchen Ihre Reservation wenn immer möglich zu berücksichtigen.

Verpackung

Karton zu 6 à 75 cl Flaschen,
15 à 50 cl/37.5 cl Flaschen

Lieferung

Die Frachtkosten betragen bei:
1 Karton (1, 2, 3, 6 Flaschen) per Post Fr. 13.–,
bis 8 Kartons (6 Flaschen) per Post Fr. 17.–/pro
Karton, ab 9 Kartons (6 Flaschen) gratis

Zahlung

innert 30 Tagen netto

Bank

Graubündner Kantonalbank Maienfeld,
IBAN CH46 0077 4110 0111 5700 0, lautend auf
Hansruedi Adank, Weingut Adank, 7306 Fläsch

BESTELLKARTE WEINSORTIMENT 2014

WEISSWEINE	Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2014 750ml Fr. 17.50	
Fläscher Riesling x Sylvaner 2014 500ml Fr. 13.–	
Fläscher Federweisser 2014 750ml Fr. 18.–	
Fläscher Pinot blanc 2014 750ml Fr. 22.–	
Fläscher Sauvignon blanc 2014 750ml Fr. 25.–	
Fläscher Pinot gris 2014 750ml Fr. 24.–	
Fläscher Blanc de Noir 2014 500ml Fr. 13.–	
Fläscher Chardonnay 2014* 750ml Fr. 29.–	

ROTWEINE

Fläscher Rosé 2014 750ml Fr. 18.–	
Fläscher Rosé 2014 500ml Fr. 13.–	
Fläscher Pinot noir 2014 750ml Fr. 19.–	
Fläscher Pinot noir 2014 500ml Fr. 14.–	
Fläscher Pinot noir 2014 375ml Fr. 11.–	
Fläscher Pinot noir alte Reben* 2014 750 ml Fr. 24.–	
Fläscher Pinot noir alte Reben 1500 ml Fr. 51.– Magnum * 2014	
Fläscher Pinot noir Barrique 2013 750 ml Fr. 33.–	

* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot noir Barrique 2013 500 ml Fr. 23.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2013 375 ml Fr. 18.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2013 1500 ml Fr. 68.–	
Fläscher Syrah 2013 750 ml Fr. 35.–	
PINOT RHEIN 2012/13 750 ml Fr. 52.–	

VIN MOUSSEUX

Methode Traditionelle 750 ml Fr. 29.–

GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc vom Blauburgunder 500 ml Fr. 29.–	
GRAP** vom Riesling x Sylvaner 500 ml Fr. 29.–	
GRAP** vom Sauvignon blanc 500 ml Fr. 29.–	
GRAP** vom Syrah 500 ml Fr. 29.–	
GRAP** vom Pinot noir 500 ml Fr. 29.–	
GRAP** vom Chardonnay 500ml Fr. 29.–	

OLIOLIVA Extra Vergine 500 ml Fr. 20.–

Der bestellte Wein wird abgeholt (Abholdatum):

Bitte mit Cargo Domizil liefern (Unterschrift):

PREISE: Die Preise gelten ab Weingut inkl. 8% MwSt.

ABSENDER

Bitte frankieren

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

FAMILIE
HANSRUEDI ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch