



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Wir blicken zurück auf ein wunderbares Weinjahr – der herrliche Sommer, ein milder Herbst – 2015 herrschte so richtiges Winterwetter, weshalb wir uns alle auf einen hervorragenden Wein freuen dürfen: Ausgeprägte Aromatik, intensive Frucht, gute Säuren und feingliedrige Tannine verleihen diesem Jahrgang ihr Gepräge.

Ein ausserordentlicher Wein ist das Resultat eines feinen Zusammenspiels: beste Weinberglage, edelste Rebsorten sowie Menschen, die das Potenzial erkennen und es sich zum Ziel machen, ein in seiner Art vollendetes Produkt herzustellen. Dieses Engagement «leben» wir – gestern wie heute. Diese Philosophie ist dabei wesentlich. Unabdingbar jedoch ist die tägliche Auseinandersetzung mit den Reben, die intensive Handarbeit. Wir kennen jeden einzelnen unserer Rebstöcke, sind in unseren Weinbergen Zuhause. Deshalb ist es unser inniges Anliegen, die natürlichen Gegebenheiten unserer Weinberge, ihre Umgebung zu berücksichtigen und sie in unseren Weinen zum Ausdruck zu bringen: Wir verstehen es als unsere Aufgabe, das Wirken der Natur mit unserer Arbeit zu unterstützen. Genau so ist jetzt unsere Neuheit, der erste Lagenwein SPONDIS entstanden, ein Wein von edlem, authentischem Cru-Charakter: SPONDIS ist eine kleine, karge Cru-Parzelle am Fläscher Berg, da wo die Reben um jeden Zentimeter kämpfen müssen, um in der Tiefe

des Felsens Wasser zu suchen. Im Wissen, dass diese knorrigen Stöcke sich in 45 Jahren dem Mikroklima und dem Boden angepasst haben, stellt dieser Weinberg für uns etwas Besonderes dar. Ja, wir lieben es, ihn zu betreten.

Nach 18 Monaten Reifezeit im Barrique widerspiegelt die puristische Art des Pinot Noir SPONDIS seine Lage, mit Dichte, Kraft und Eleganz. Im Ausbau des Weines setzten wir auf traditionelle Verfahren. So wurde er in offenen Holzgärbottichen mit wilden Hefen vergoren, schonend behandelt und ohne Filtration auf die Flasche gezogen.

Mit Adank's BRUT dürfen wir Ihnen eine weitere Neuheit vorstellen, ein Winzer-Champagner, aus 100 % Pinot

gekeltert und auf unserem Weingut nach der «méthode traditionnelle», hergestellt. Nach der Flaschengärung wurde er zehn Monate auf der Feinhefe gelagert, handgerüttelt und im Dezember 2015 ohne Dosage degoriert. Der BRUT ist der perfekte Einstieg in einen heissen Sommerabend mit guten Freunden.

Überzeugen Sie sich selbst von den Neuigkeiten auf unserem Weingut und der exzellenten Qualität eines ausgezeichneten Jahrgangs. Gerne laden wir Sie auf unser Weingut ein. Die neuen Jahrgänge sind ab 14. Mai 2016 abholbereit.

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE

Fläscher Riesling x Sylvaner 2015	750 ml 500 ml	17.50 13.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süswasserfisch. Geniessen 2016–2018 (10–12°).
Fläscher Federweisser 2015	750 ml	18.–	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2016–2018 (12–14°).
Fläscher Pinot blanc 2015	750 ml	22.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2016–2020 (12–14°).
Fläscher Sauvignon blanc 2015	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 2016–2020 (12–14°).

WEISSWEINE

Fläscher Pinot gris 2015	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 2016–2020 (12–14°).
Fläscher Blanc de Noir 2015	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2016–2018 (10–12°).
Fläscher Chardonnay 2015	750 ml	30.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2016–2021 (10–12°). Ab Mitte September 2016 im Verkauf.
Adank's BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	31.–	Adank's Brut überrascht und verführt, animierend, lebendig, feinfruchtig sowie cremig, lassen Sie sich verführen.

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

ROTWEINE

Fläscher Rosé 2015	750 ml	18.–	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2016–2018 (12–14°).
	500 ml	13.–	
Fläscher Pinot noir 2015	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 2016–2020 (18°).
	500 ml	14.–	
	375 ml	11.–	
Fläscher Pinot noir alte Reben 2015	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 2016–2021 (18°). Ab Mitte September 2016 im Verkauf.
	1500 ml	51.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2014	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 2016–2022 (18°).
	500 ml	23.–	
	375 ml	18.–	
	1500 ml	68.–	

ROTWEINE

Fläscher Syrah 2014	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 2016–2024 (18°).
SPONDIS (Lagenwein) 2014	750 ml	48.–	Der SPONDIS ist ein Wein, der durch seine puristische Art, die Dichte, Kraft und Eleganz des Pinot noirs der die Lage SPONDIS widerspiegeln soll. Geniessen 2016–2022 (18°). Ab Mitte September 2016 im Verkauf.
PINOT RHEIN 2013/14	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

Unser Weingut ist Mitglied von PINOT RHEIN.
[Mehr Infos: www.pinotrhein.ch](http://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 2015

WEISSWEINE		Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2015	750ml	Fr. 17.50
Fläscher Riesling x Sylvaner 2015	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Federweisser 2015	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Pinot blanc 2015	750ml	Fr. 22.–
Fläscher Sauvignon blanc 2015	750ml	Fr. 25.–
Fläscher Pinot gris 2015	750ml	Fr. 24.–
Fläscher Blanc de Noir 2015	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Chardonnay 2015*	750ml	Fr. 30.–

ROTWEINE

Fläscher Rosé 2015	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Rosé 2015	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Pinot noir 2015	750ml	Fr. 19.–
Fläscher Pinot noir 2015	500ml	Fr. 14.–
Fläscher Pinot noir 2015	375ml	Fr. 11.–
Fläscher Pinot noir alte Reben 2015*	750 ml	Fr. 24.–
Fläscher Pinot noir alte Reben Magnum 2015*	1500 ml	Fr. 51.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2014	750 ml	Fr. 33.–

* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot noir Barrique 2014	500 ml	Fr. 23.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2014	375 ml	Fr. 18.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2014	1500 ml	Fr. 68.–
Fläscher Syrah 2014	750 ml	Fr. 35.–
SPONDIS (Lagenwein) 2014*	750 ml	Fr. 48.–
PINOT RHEIN 2013/14	750 ml	Fr. 52.–

ADANK'S BRUT (Handgerüttelt) 750 ml Fr. 31.–

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.–

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