



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Ernte gut – alles gut: Eines nehmen wir vorweg: Die Qualität des Jahrgangs 2016 ist ausgezeichnet und geprägt von einer besonders feinfruchtigen Aromatik und frischen Säure. Aber lassen Sie uns gemeinsam einen Blick zurück werfen.

Was für ein (wetterverrücktes) Jahr! 2016 war für uns Winzer in der Bündner Herrschaft eine emotionale Berg- und Talfahrt. Wie staunten und bangten wir, als am 25. April morgens eine 10 cm dicke Schneeschicht auf den jungen Trieben lag. Drei Tage später bereitete uns der Frost eine schlaflose Nacht. Das kühle Frühjahr und der anhaltende Regen beschäftigten uns weiter und strapazierten bis in den Frühsommer unsere eigentlich bodenständigen Winzernerven, denn: In dieser Zeit regnete es dreimal mehr als üblich. Die Feuchtigkeit förderte, besonders bei jenen Parzellen, welche wir biologisch bewirtschaften, eine starke Entwicklung der Pilzkrankheit «Falscher Mehltau». Mit grossem personellem Aufwand, Fingerspitzengefühl und den richtigen Bauchentscheidungen meisterten wir jedoch die schwierigen Wochen der Wetterkapriolen.

Ende August dann konnten wir das erste Mal aufatmen und ein wenig relaxen. Wie ein Segen erschienen uns nach der strapaziösen Zeit die herrlich stabile Wetterlage, die warmen Tage mit kühlen Nächten des Spätsommers, in denen sich die «nasen Füsse unserer Reben» trocknen konnten.

Das Potenzial eines guten Rebberges zeigt sich in einem so verrückten Jahr noch deutlicher als sonst. Die alten Weinberge reagieren ausgeglichener, da sie schon vieles erlebt haben und sich auf ein tiefes Wurzelgeflecht im Fels abstützen können.

Gewachsene und nicht gemachte Weine

Wir sind stolz und begeistert, dass sich all die zusätzlichen Stunden bei strömendem Regen im Weinberg auszahlen. Jeden Tag leben und arbeiten wir mit Herzblut, um unkonventionelle und lebendige Weine in ihrer Entwicklung zu begleiten und möglichst authentisch rein in Flaschen abzufüllen. Wir können nur mit dem arbeiten, was uns die Natur schenkt – und diesen ehrlichen Charakter möchten wir auch mit unseren Weinen zum Ausdruck bringen. Der Jahrgang 2016 scheint uns sowohl in der Balance als auch im Charakter sehr gelungen.

Überzeugen Sie sich selbst von der exzellenten Qualität des Jahrgangs 2016, von seiner Tiefe, Eleganz und Struktur. Wir laden Sie dazu auf unser Weingut ein, wo die neuen Weine ab 13. Mai 2017 abholbereit sind.

«Zum Wohl»

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE				
Fläscher Riesling x Sylvaner 2016	750 ml 500 ml	17.50 13.—	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfisch. Geniessen 2017–2019 (10–12°).	
Fläscher Federweisser 2016	750 ml	18.—	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2017–2019 (12–14°).	
Fläscher Pinot blanc 2016	750 ml	22.—	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2017–2021 (12–14°).	
Fläscher Sauvignon blanc 2016	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 2017–2021 (12–14°).	

WEISSWEINE				
Fläscher Pinot gris 2016	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 Süsswasserfisch. Geniessen 2017–2021 (12–14°).	
Fläscher Blanc de Noir 2016	500 ml	13.—	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2017–2019 (10–12°).	
Fläscher Chardonnay 2016	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 2017–2022 (10–12°). Ab Mitte September 2017 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 2016	750 ml 500 ml	18.– 13.–	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2017–2019 (12–14°).
Fläscher Pinot noir 2016	750 ml 500 ml 375 ml	19.– 14.– 11.–	Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen. Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte. Geniessen 2017–2021 (18°).
Fläscher Pinot noir alte Reben 2016	750 ml 1500 ml	24.– 51.–	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2017–2022 (18°). Ab Mitte September 2017 im Verkauf.
Fläscher Pinot noir Barrique 2015	750 ml 500 ml 375 ml 1500 ml	33.– 23.– 18.– 68.–	Vielschichtige Blauburgunderfrucht, eingebunden in Röstaromen der verschiedenen Barrique (Troncais-, Never- und Allier-Eiche). 12 Monate Ausbau im Barrique, rigorose Ertragsbeschränkung. Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2017–2023 (18°).
SPONDIS 2015	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 2017–2023 (18°). Ab Mitte September 2017 im Verkauf.

ROTWEINE			
Fläscher Syrah 2015	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. Geniessen 2017–2025 (18°).
PINOT RHEIN 2014/15	750 ml	52.–	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale.

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 **rh** EIN.
[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 Chur,
IBAN CH46 0077 4110 0111 5700 0, lautend auf
Hansruedi Adank, Weingut Adank, 7306 Fläsch

BESTELLKARTE WEINSORTIMENT 2016

WEISSWEINE			Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2016	750ml	Fr. 17.50	
Fläscher Riesling x Sylvaner 2016	500ml	Fr. 13.–	
Fläscher Federweisser 2016	750ml	Fr. 18.–	
Fläscher Pinot blanc 2016	750ml	Fr. 22.–	
Fläscher Sauvignon blanc 2016	750ml	Fr. 25.–	
Fläscher Pinot gris 2016	750ml	Fr. 24.–	
Fläscher Blanc de Noir 2016	500ml	Fr. 13.–	
Fläscher Chardonnay 2016*	750ml	Fr. 30.–	

ROTWEINE		
Fläscher Rosé 2016	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Rosé 2016	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Pinot noir 2016	750ml	Fr. 19.–
Fläscher Pinot noir 2016	500ml	Fr. 14.–
Fläscher Pinot noir 2016	375ml	Fr. 11.–
Fläscher Pinot noir alte Reben 2016*	750 ml	Fr. 24.–
Fläscher Pinot noir alte Reben Magnum 2016*	1500 ml	Fr. 51.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2015	750 ml	Fr. 33.–

* wird erst im September abgefüllt.

SPONDIS 2015*	750 ml	Fr. 48.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2015	500 ml	Fr. 23.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2015	375 ml	Fr. 18.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2015	1500 ml	Fr. 68.–
Fläscher Syrah 2015	750 ml	Fr. 35.–
PINOT RHEIN 2014/15	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
HANSRUED1 ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch