



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Unsere leidenschaftliche Verbundenheit mit dem Wein, der Natur und vor allem mit den Rebstöcken prägt und kennzeichnet unser Handeln und Denken. Wir verstehen unsere Weine als regionale Botschafter, entstanden aus dem Zusammenwirken von Klima, Boden sowie uns als Familie: Wir arbeiten Hand in Hand, sind uns Antrieb und Rückhalt zugleich und verfolgen pragmatisch unser gemeinsames Ziel, qualitativ hochstehende Weine zu produzieren.

Familien sind, bei all ihren Gemeinsamkeiten, immer auch die Summe ihrer Individuen. Auch unsere Familie lebt von ihren Charakteren. Wir sind Menschen, denen man Raum geben muss, damit wir uns entwickeln können. Ein gutes Beispiel dafür ist unser Sohn Patrick, der nach etlichen Wanderjahren in der weiten Weinwelt zu uns zurückgekehrt ist – darüber freuen wir uns sehr: Er steht uns in Zukunft zur Seite und sorgt mit seinen Erfahrungen für frischen Wind auf unserem Weingut.

«Die Jahrgangstypizität der 2018er-Weine wird Sie mit ihrem Adank-typischen Charakter begeistern.»

Zu den Herausforderungen der nächsten Jahre wird der Ökologische Weinbau zählen. Für uns heisst das, den Geschichten, die uns der Weinberg erzählt, zu lauschen, sie richtig zu deuten und daraus zu lernen. Wir lieben die Natur und alles, was sie hervorbringt. Auch wenn die Gegebenheiten nicht immer perfekt sind – wir lassen uns auf sie ein, arrangieren uns mit ihnen.

Wein: So vielfältig,
glückspendend und
herausfordernd
wie das Leben selbst.

Im Jahrgang 2018 können Sie die Poesie unserer Weinberge geniessen: Es ist die Geschichte eines überraschend heissen und trockenen Sommers, der sich bis in den September hineinzog und uns Lesetage bescherte, an denen die Temperatur am Mittag auf 30 Grad kletterte, während es in den Nächten abkühlte. Diese Situation tat der Aromabildung gut.

Bereits am 4. Oktober konnten wir die Weinlese beenden. Seither reift das Traubengut – vollreif und sortentypisch – in unserem Keller zu einem vielversprechenden Jahrgang.

Wir laden Sie ein, die Vielfalt unserer Weine zu degustieren und zu erleben. Die neuen Jahrgänge sind ab 11. Mai 2019 abholbereit und – wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüssen.

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE			
Fläscher Riesling x Sylvaner 2018	750 ml 500 ml	18.– 13.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süsswasserfisch. Geniessen 2019–2021 (10–12°).
Fläscher Federweisser 2018	750 ml	18.50	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2019–2021 (12–14°).
Fläscher Pinot blanc 2018	750 ml	22.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2019–2023 (12–14°).
Fläscher Sauvignon blanc 2018	750 ml	26.–	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 2019–2023 (12–14°).

WEISSWEINE			
Fläscher Pinot gris 2018	750 ml	25.–	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 2019–2023 (12–14°).
Fläscher Blanc de Noir 2018	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2019–2021 (10–12°).
Fläscher Chardonnay 2018	750 ml	33.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2019–2024 (10–12°). Ab Mitte September 2019 im Verkauf.
Adank's BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	32.–	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 2018	750 ml 500 ml	18.50 13.—	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2019–2023 (12–14°).
Fläscher Pinot noir 2018	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 2019–2023 (18°).
Fläscher Pinot noir alte Reben 2018	750 ml 1500 ml	26.— 57.—	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2019–2024 (18°). Ab Mitte September 2019 im Verkauf.
Fläscher Pinot noir Barrique 2017	750 ml 500 ml 375 ml 1500 ml	34.— 23.— 18.— 73.—	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 2019–2025 (18°).
SPONDIS (Lagenwein) 2017	750 ml	49.—	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 2019–2025 (18°). Ab Mitte September 2019 im Verkauf.

ROTWEINE			
Fläscher Syrah 2017	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 2019–2026 (18°).
PINOT RHEIN 2015	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 **R**HEIN.

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:

081 302 65 56

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:
1 Karton (1, 2, 3, 6 Flaschen) per Post Fr. 13.–,
bis 8 Kartons (à 6 Flaschen) per Post Fr. 17.–/pro
12 Flaschen
ab 9 Kartons (à 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 2018

WEISSWEINE			Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2018	750ml	Fr. 18.–	
Fläscher Riesling x Sylvaner 2018	500ml	Fr. 13.–	
Fläscher Federweisser 2018	750ml	Fr. 18.50	
Fläscher Pinot blanc 2018	750ml	Fr. 22.–	
Fläscher Sauvignon blanc 2018	750ml	Fr. 26.–	
Fläscher Pinot gris 2018	750ml	Fr. 25.–	
Fläscher Blanc de Noir 2018	500ml	Fr. 13.–	
Fläscher Chardonnay 2018*	750ml	Fr. 33.–	

ROTWEINE		
Fläscher Rosé 2018	750ml	Fr. 18.50
Fläscher Rosé 2018	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Pinot noir 2018	750ml	Fr. 19.–
Fläscher Pinot noir 2018	500ml	Fr. 14.–
Fläscher Pinot noir 2018	375ml	Fr. 11.–
Fläscher Pinot noir alte Reben 2018*	750 ml	Fr. 26.–
Fläscher Pinot noir alte Reben Magnum 2018*	1500 ml	Fr. 57.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2017	750 ml	Fr. 34.–

* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot noir Barrique 2017	500 ml	Fr. 23.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2017	375 ml	Fr. 18.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2017	1500 ml	Fr. 73.–	
SPONDIS 2017*	750 ml	Fr. 49.–	
Fläscher Syrah 2017	750 ml	Fr. 35.–	
PINOT RHEIN 2015	750 ml	Fr. 52.–	

ADANK'S BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 32.–	
------------------------------	--------	----------	--

GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt		
Marc vom Blauburgunder	500 ml	Fr. 29.–
GRAP ^{oo} vom Riesling x Sylvaner	500 ml	Fr. 29.–
GRAP ^{oo} vom Sauvignon blanc	500 ml	Fr. 29.–
GRAP ^{oo} vom Syrah	500 ml	Fr. 29.–
GRAP ^{oo} vom Pinot noir	500 ml	Fr. 29.–
GRAP ^{oo} vom Chardonnay	500ml	Fr. 29.–

☐ Der bestellte Wein wird abgeholt (Abholdatum):

☐ Bitte mit Cargo Domizil liefern (Unterschrift):

PREISE: Die Preise gelten ab Weingut inkl. 7,7% MwSt.

ABSENDER

Bitte frankieren

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

FAMILIE
HANSRUED1 ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch