



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK



Frisch gepresster Jungwein aus Pinot Noir Trauben vom 17.10.2022

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Jeder unserer Weine spricht eine eigene Sprache, zugleich sind alle unsere Weine Geschwister, geprägt von den gemeinsamen Charakterzügen: Eleganz und Finesse. Die Adank-Weine, sie erzählen vom Boden, von den Händen, die sie pflegen und immer wieder vom Wetter. Der Sommer 2022 war, wir erinnern uns gut, von Hitze und Trockenheit geprägt. Erstaunlicherweise haben die tief wurzelnden, alten Rebstöcke die anhaltende Trockenheit gut überstanden. Trotzdem zweifelten wir mehr als einmal, ob wir unsere charakteristischen, frischen, fruchtigen

Die Natur lehrt und belohnt uns.

und kristallklaren Weissweine bekommen würden. Wir waren deshalb glücklich, als uns kurz vor dem früheren Erntestart etwas kühlere Temperaturen beschert wurden und wir reife, kerngesunde und auch balancierte Trauben ernten konnten.

Wir wollen die natürlichen Gegebenheiten verstehen und kontinuierlich dazulernen, wie sich verschiedene Komponenten einsetzen lassen, um die Natur zu unterstützen und so zum bestmöglichen Aroma zu gelangen. Deshalb stellten wir mit Freude die auffällig hohen Extraktwerte in unseren Weinen fest, die wir anscheinend durch die humusbildenden Massnahmen in der Bewirtschaftung von Jahr zu Jahr gesteigert haben. Eine Bestätigung unserer Philosophie und ein Effekt, der uns bestärkt, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen.

Unser Ziel sind elegante, mineralische und feingliedrige Produkte. Weine aus bewährten Rebsorten. Authentisch und ehrlich wie wir. Mit Vertrauen in die Natur und ihre wundersamen Fähigkeiten hergestellt.

An dieser Stelle teilen wir gerne noch folgende Neuigkeit mit euch: Wir wurden letztes Jahr von den Expertenmitgliedern in den Kreis des «Mémoire» aufgenommen. Das «Mémoire» vereinigt renommierte Weinproduzenten aus der Schweiz sowie ausgewiesene Weinfachleute aus dem In- und Ausland mit dem Ziel, hochwertige Schweizer Weine bekannter zu machen und ihr Ansehen zu fördern.

In diesem Sinne empfehlen wir euch, stolz und dankbar, unsere «Jüngsten»: Die 2022-er Pinots sind voll ausgereifte, charaktervolle Tropfen mit viel Substanz. Die Weissweine zeigen Frische, Vielschichtigkeit und eine grosse Mineralität. Es freut uns, dass auch dieser Jahrgang die Geschichte unseres Fläscher Terroirs erzählt, mit seinen durchlässigen, warmen Schieferböden.

Wir danken allen, die diesen grossartigen Jahrgang mitgestaltet haben und wünschen Ihnen viel Freude damit. Die neuen Jahrgänge sind ab 13. Mai 2023 abholbereit.

Rezia, Hansruedi, Patrick und Team



FRISCH, KNACKIG, FRECH

Adank's BRUT (Handgerüttelt)

750 ml 36.–

Zarte, langanhaltende Perlage. Florale Noten, Nüsse, Birne, auch feine Kräuterwürze. Diskrete Mousse, schöne Säureader, lang und animierend.

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt und nur zum Anstossen ist dieser Schaumwein zu schade. Er passt zu Flammkuchen, Risotto oder Pastagerichten mit cremiger Sauce.

Geniessen 2023–2027 (10–12°).

Adank's Blanc de Noir 2022

750 ml 20.–
500 ml 14.–

Zurückhaltende Aromatik in der Nase, dafür am Gaumen umso mehr Frucht:

Weisse Johannisbeeren, Sommerapfel, knackige Säure und feinfruchtiges Finish. Begleitet Sushi & Sashimi, Frühlingsrollen und weiteren asiatischen Speisen, sofern sie nicht zu scharf gewürzt sind.

Geniessen 2023–2027 (12–14°).

Adank's Rosé 2022

750 ml 20.–
500 ml 14.–

Zartes Himbeerrosa. Frische Frucht, rote Johannisbeeren, subtile, animierende Würze. Balanciertes Süsse-Säure-Spiel, würziges Finale.

Erfrischend unkompliziert zu würzigem Fingerfood, pikantem Gebäck und Dips wie Tapenade, Hummus oder Mousses aus geräuchertem Fisch.

Geniessen 2023–2027 (12–14°).

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner AOC Graubünden 2022	750 ml 19.– 500 ml 14.–	Zarte Aromatik, leichte Hefenote, nach Belüftung sehr schön integrierte Würze, florale Noten und ein Hauch von Popcorn und Puffreis. Länge gebende Säurestruktur, Zitrus, leicht und balanciert. Der perfekte Wein zu Spargel, zu knusprigem Brot mit Frischkäse, egal ob von der Kuh, vom Schaf oder von der Ziege. Geniessen 2023–2027 (10–14°).
Pinot Blanc AOC Graubünden 2022	750 ml 26.–	Würzige Nase, etwas Sternanis, dann Noten von Apfel und Quitte, knackige Mirabelle. Kräftige Gaumenaromatik, vibrierende Säure, saftiger Mittelteil, sehr elegantes Finish. Die feine Würze passt sehr gut zu Gemüsegerichten mit einem orientalischen Touch. Ideal auch zu währschaften Wähen mit Käse. Geniessen 2023–2029 (12–14°).
Sauvignon Blanc AOC Graubünden 2022	1500 ml 62.– 750 ml 28.–	Verspielter Duft, liegt zwischen frisch-grasig und dezenter Exotik, dazu weisse Blüten. Kräftiger Gaumen, sehr gut strukturiert, gut eingebundener Schmelz, feine Würze im Finale, pures, animierendes Finish. Fast puristischer Sauvignon, der raffinierte Gemüsegerichten ebenso begleitet wie eine deftige Saucisson aus der Romandie. Klassiker zu Austern oder Moules et Frites. Geniessen 2023–2029 (12–14°).

WEISSWEINE

Pinot Gris AOC Graubünden 2022	750 ml 28.–	Reife Birne, florale Noten, pudrige Noten. Saftiger Gaumen, zeigt Kraft. Die Säure stützt, der Schmelz verfeinert, im Finale frische, gelbfleischige Nektarine und Orangenabrieb. Komplex und lang. Der Weisse für Fisch und Vogel. Forelle vom Grill, Eglifilets in Butter gebraten oder Poulet au Citron. Wer es fleischlos mag, kocht dazu Tagliatelle mit Gemüsesauce oder Flammkuchen. Geniessen 2023–2029 (12–14°).
Chardonnay AOC Graubünden 2022	3000 ml 198.– 1500 ml 90.– 750 ml 42.–	Helles Gelb mit grünen Reflexen. Duftet nach Meyer-Zitrone und Nashi-Birne, unterlegt mit den feinen Noten weisser Blüten, dazu sehr diskrete Röstnoten, wie pain grillé und Haselnüsse. Saftiger, animierender Gaumen, perfekt eingebundene, reife Säure, lang und filigran auf feine Salzigkeit endend. Experimentierfreudige kombinieren zu Grilladen, egal ob Fisch, Fleisch oder Gemüse. Klassiker zu sämigem Risotto mit Steinpilzen. Geniessen 2023–2030 (12–14°). Ab Mitte September 2023 im Verkauf.

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

ROTWEINE

Pinot Noir AOC Graubünden 2022	750 ml	21.–	Jugendliches, glänzendes Rubin. Noten von Weichseln und roten Beeren, unterlegt mit eleganter Würze. Satter, aber sehr frischer Gaumen, geradlinige Struktur, beinahe k Reidiges Tannin, animierend bis ins lange Finale. Der Seelenwärmer zu Bündner Gerstensuppe, Capuns oder Pizzoccheri mit viel Gemüse. Im Sommer der klassische Begleiter zu Speck, Würsten aus dem Rauch sowie rezenten Alpkäsen. Geniessen 2023–2029 (16°).
	500 ml	14.50	
	375 ml	12.–	

Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2022	3000 ml	150.–	Glänzendes Kirschrot. Intensive Aromatik in der Nase, reife Kirschen, Beeren, etwas Gianduja. Pure Frucht am Gaumen, hervorragend eingebundene Säure, feinkörniges Tannin gibt viel Rückgrat. Elegant und geradlinig. Passt zu kurzgebratenem Fleisch und Geschnetzelttem. Für Outdoor-Fans heisst es: Ran an die Kohle. Saftiger Pinot zu Flanksteak, Rib Eye oder T-Bone. Kleiner Tipp: Auf Marinaden verzichten und nur mit Fleur de Sel und frisch gemörserter Pfeffer würzen. Geniessen 2023–2030 (16°). Ab Mitte September 2023 im Verkauf.
	1500 ml	66.–	
	750 ml	30.–	

ROTWEINE

Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2021	3000 ml	186.–	Glänzendes Rubin. Kräftige Frucht, Noten von Tabak und Pfeffer, alles sehr dicht miteinander verwoben. Kompakter Gaumen, die reife Säure ist umhüllt von seidigen Tanninen. Lang und kraftvoll. Für Fleischtiger empfehlen wir geschmortes vom Rind wie Bäckchen, Haxe mit Röstgemüse oder Schweinebauch aus dem Ofen. Ein kräftiger Eintopf aus Hülsenfrüchten und Wurzelgemüse macht Vegetarier, Veganer und Flexitarier glücklich. Geniessen 2023–2031 (16°).
	1500 ml	84.–	
	750 ml	39.–	
	500 ml	26.–	
	375 ml	20.–	

Fläscher Syrah 2021	750 ml	40.–	Dichtes Kirschrot. Frisches, offenes Bouquet mit Noten von reifen Waldbeeren, unterlegt mit der feinen Aromatik getrockneter Kräuter, frisch gemörserter, grüner Pfeffer. Mix aus Frucht und Würze im Ansatz, saftige Säure, präsent, gut integriertes Tannin, animierende Frische im langen Finale. Passt zu Pizza und deftigen Wähen ebenso wie zu Lammgerichten. Klassisch zur Keule mit Kartoffelgratin, gewagt zu würzigem Lammeintopf aus der Tajine, gewürzt mit Ras-el Hanout mit Couscous und Gemüse. Geniessen 2023–2033 (16°).
--------------------------------------	--------	------	---

PINOT RHEIN AOC Graubünden 2020	750 ml	60.–	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale.
--	--------	------	--

Sorgfältig schälen wir die Typizität unserer Lagen heraus. Ihre Eigenheiten sollen alle Sinne berühren.

LAGENWEINE

Fläscher Chardonnay AM BERG 2022

3000 ml 386.– Zartes Hellgelb. 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, phenolischem 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.
Tagliatelle al Limone, Ceviche von Zander oder Egli, Trüffel-Risotto
Geniessen 2023–2031 (14°). Ab Mitte September 2023 im Verkauf.

Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2021

3000 ml 266.– Glänzendes Kirschrot. In der Nase feinste, rotbeerige Frucht, frische Weichseln, ein Hauch von Gewürz wie Nelken und etwas gemahlene Pfeffer, alles sehr komplex miteinander verwoben. Sehr geradliniger Gaumen, elegant und lang, dank feinstem Tannin und einem fabelhaften Säurenerve.
Festmahl-Alarm! Für den «Spondis» lohnt es sich, länger in der Küche zu stehen. Filet Wellington passt hervorragend. Für Saucenfreunde: Nicht zu dunkel und nicht zu kräftig lautet die Devise.
Geniessen 2023–2031 (16°). Ab Mitte September 2023 im Verkauf.

Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2021

3000 ml 386.– Rubin. Animierende Würze in der Nase, feine Röstaromen, Schwarzkirsche, reife Waldbeeren, florale Noten (Rosenblüten) sowie feinste Mineralik kalkhaltiger Böden. Am Gaumen tiefgründig, kraftvoll und strukturiert mit samtigem Tannin. Die hervorragend eingebundene Säure hält Kraft und Frische in Balance.
Dieses Kraftpaket verträgt lang Geschmortes oder Wildbret mit Polenta. Hervorragend zu Pasta mit Weissen Trüffeln oder Nusspesto.
Geniessen 2023–2033 (16°). Ab Mitte September 2023 im Verkauf.



GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc Riesling-Sylvaner	500 ml 32.–	Ein klarer Brand, der durch seine Aromatik besticht.
Marc Sauvignon Blanc	500 ml 32.–	Knackige Frucht der Sauvignon Blanc Traube. Klarer Brand.
Marc Chardonnay	500 ml 32.–	Kräftiger, sortentypischer Grappa aus Chardonnay-Traubentrester.
Marc Pinot Noir	500 ml 32.–	Fein gebrannter Grappa aus Pinot Noir Trester.
Marc Syrah	500 ml 32.–	Ein typischer Grappa mit Finesse, knackige und kernige Frucht.
Marc Pinot Noir Barrique	500 ml 32.–	Sorgfältig gebrannt aus Blauburgunder-Trester und 5 Jahre im Barrique gereift.

Stimmung

PINOT RHEIN



Gault & Millau



Veranstaltungen

Fern von Hektik und Stress bietet das Weingut Adank Raum für entspannte, kulinarische Erlebnisse in gemütlichem 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

Liste der 150 besten Schweizer Weingüter

Gault & Millau

Mémoire des Vins Suisse

Mehr Infos: www.mdvs.ch

Öffnungszeiten

Freitag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr

Samstag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 16.00 Uhr

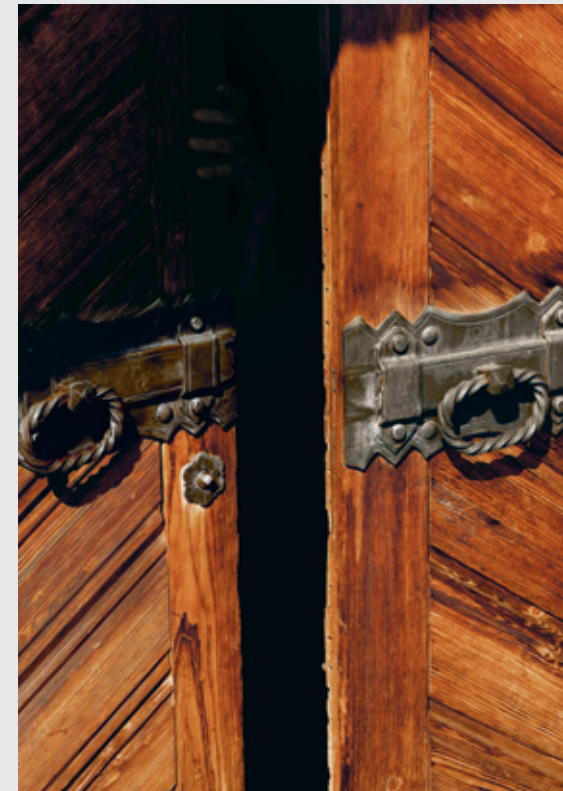
Übrige Tage auf telefonische Voranmeldung

Mehr Infos:

081 302 65 56 / 079 353 50 87

info@adank-weine.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

Innerhalb der Schweiz und Liechtenstein liefern wir ab 36 Flaschen 75 cl franko Domizil, darunter verrechnen wir eine Pauschale pro Karton:
6er-Karton 75 cl CHF 19.-
12er-Karton 75 cl CHF 19.-
15er-Karton 50 cl/37.5 cl CHF 19.-

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 2022

			Anz. Flaschen
Adank BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 36.-	
Adank's Blanc de Noir 2022	750 ml	Fr. 20.-	
	500ml	Fr. 14.-	
Adank's Rosé 2022	750 ml	Fr. 20.-	
	500ml	Fr. 14.-	
Riesling-Sylvaner AOC Graubünden 2022	750 ml	Fr. 19.-	
	500 ml	Fr. 14.-	
Pinot Blanc AOC Graubünden 2022	750 ml	Fr. 26.-	
Sauvignon Blanc AOC Graubünden 2022	1500 ml	Fr. 62.-	
	750 ml	Fr. 28.-	
Pinot Gris AOC Graubünden 2022	750 ml	Fr. 28.-	
Chardonnay AOC Graubünden 2022*	3000 ml	Fr. 198.-	
	1500 ml	Fr. 90.-	
	750 ml	Fr. 42.-	
Pinot Noir AOC Graubünden 2022	750 ml	Fr. 21.-	
	500 ml	Fr. 14.50	
	375 ml	Fr. 12.-	
Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2022*	3000 ml	Fr. 150.-	
	1500 ml	Fr. 66.-	
	750 ml	Fr. 30.-	
Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2021	3000 ml	Fr. 186.-	
	1500 ml	Fr. 84.-	
	750 ml	Fr. 39.-	

* wird erst im September abgefüllt.

	500 ml	Fr. 26.-	
	375 ml	Fr. 20.-	
Fläscher Syrah 2021	750 ml	Fr. 40.-	
PINOT RHEIN AOC Graubünden 2020	750 ml	Fr. 60.-	
Fläscher Chardonnay AM BERG 2022*	3000 ml	Fr. 386.-	
	1500 ml	Fr. 184.-	
	750 ml	Fr. 89.-	
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2021*	3000 ml	Fr. 266.-	
	1500 ml	Fr. 124.-	
	750 ml	Fr. 59.-	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2021*	3000 ml	Fr. 386.-	
	1500 ml	Fr. 184.-	
	750 ml	Fr. 89.-	
Marc Riesling-Sylvaner	500 ml	Fr. 32.-	
Marc Sauvignon Blanc	500 ml	Fr. 32.-	
Marc Chardonnay	500 ml	Fr. 32.-	
Marc Pinot Noir	500 ml	Fr. 32.-	
Marc vom Syrah	500 ml	Fr. 32.-	
Marc Pinot Noir Barrique	500 ml	Fr. 32.-	

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
HANSRUEDI ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch