



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK



LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Wir kennen den Wert und die Wichtigkeit unserer Lagen: Durch sie wird es möglich, Weine zu bereiten, die den Boden, das Klima, den Jahrgang und uns, die wir mit den Reben arbeiten, in sich tragen. Es sind Weine, die mit ihrer Tiefe, Vielschichtigkeit und Raffinesse Geschichten erzählen. Das erfüllt uns immer wieder mit Glück.

Aber: Das Wetter und seine Kapriolen sind gewichtige Mitspieler, die wir Winzerinnen und Winzer jeden Tag lesen und auf sie reagieren müssen. 2023 war diesbezüglich ein herausforderndes

Trauben auf ihrem Weg ins Glas achtsam begleiten.

Jahr, das sowohl unsere Reben als auch uns mit extremen Wetterumstürzen herausforderte. Umso mehr gilt es für uns, der Natur jeden Tag mit Respekt zu begegnen und achtsam mit ihr umzugehen. Denn neben unserer Arbeit und den örtlichen Gegebenheiten sind es immer auch die natürlichen Kreisläufe, welche die Qualität des Weines markant beeinflussen. So vermag eine hohe biologische Vielfalt die Reben vor äusseren Bedrohungen wie zum Beispiel jenen des Klimawandels zu stärken. In diesem Sinne haben wir in der Hitze des Sommers 2023 in der Einzellage Spondis mit einer 50 Meter langen Trockenmauer eine Heimat für Bienen, Ameisen, Schmetterlingen, Insekten, Würmer und Vögel geschaffen. Wir freuen uns, wenn sich diese

kriechenden, fliegenden, schlängelnden und summenden Helferinnen und Helfer fleissig vermehren und wir auf ihre Unterstützung zählen dürfen.

Möglichst hohe Komplexität und ausgeprägte Geruchsbestandteile sowie ein eleganter Körper und Reifepotenzial sind für uns die zentralen Ziele in der Weinbereitung. Diese Attribute sind in den 2023-er Weinen noch etwas jugendlich. Um all ihre Stärken zu entwickeln, brauchen die Weine vom Typ Adank Zeit. Wir sind glücklich, wenn Sie diesen Weg geduldig mit uns gehen und wir die Qualitäten des Jahrgangs – die ab 18. Mai abholbereit sind – gemeinsam entdecken können.

Nun wünsche wir Ihnen Anregung und interessante Einblicke in die neue Weinliste. Wir freuen uns darauf, Sie bei einem Besuch wiederzusehen.

Rezia, Hansruedi, Patrick und Team



FRISCH, KNACKIG, FRECH

Adank's BRUT (Handgerüttelt)

750 ml 38.–

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 2024–2028 (10–12°).

Adank's Blanc de Noir 2023

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 2024–2028 (12–14°).

Adank's Rosé 2023

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 2024–2028 (12–14°).

WEISSWEINE

Riesling–Sylvaner AOC Graubünden 2023	750 ml	19.–	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 2024–2028 (10–14°).
	500 ml	14.–	
Pinot Blanc AOC Graubünden 2023	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 2024–2030 (12–14°).
Sauvignon Blanc AOC Graubünden 2023	1500 ml	64.–	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 2024–2030 (12–14°).
	750 ml	29.–	

WEISSWEINE

Pinot Gris AOC Graubünden 2023	750 ml	29.–	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 2024–2030 (12–14°).
Chardonnay AOC Graubünden 2023	3000 ml	231.–	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 2024–2031 (12–14°). Ab Mitte September 2024 im Verkauf.
	1500 ml	94.–	
	750 ml	44.–	

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

ROTWEINE

Pinot Noir AOC Graubünden 2023	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 2024–2030 (16°).
	500 ml	14.50	
	375 ml	12.–	

Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2023	3000 ml	175.–	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 Geschnetzeltem. 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 2024–2030 (16°). Ab Mitte September 2024 im Verkauf.
	1500 ml	66.–	
	750 ml	30.–	

ROTWEINE

Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2022	3000 ml	211.–	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 2024–2032 (16°).
	1500 ml	84.–	
	750 ml	39.–	
	500 ml	26.–	
	375 ml	20.–	

Fläscher Syrah 2022	750 ml	45.–	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 2024–2034 (16°).
--------------------------------------	--------	------	---

PINOT RHEIN AOC Graubünden 2021	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 2023

3000 ml 411.–
1500 ml 184.–
750 ml 89.–

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 2024–2032 (14°). Ab Mitte September 2024 im Verkauf.

Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2022

3000 ml 291.–
1500 ml 124.–
750 ml 59.–

Glänzendes Kirschrot. In der Nase feinste, rotbeerige Frucht, frische Weichseln, ein Hauch von Gewürz wie Nelken und etwas gemahlener 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 2024–2032 (16°). Ab Mitte September 2024 im Verkauf.

Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2022

3000 ml 411.–
1500 ml 184.–
750 ml 89.–

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 2024–2034 (16°). Ab Mitte September 2024 im Verkauf.



GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc Riesling-Sylvaner	500 ml 34.–	Ein klarer Brand, der durch seine Aromatik besticht.
Marc Sauvignon Blanc	500 ml 34.–	Knackige Frucht der Sauvignon Blanc Traube. Klarer Brand.
Marc Chardonnay	500 ml 34.–	Kräftiger, sortentypischer Grappa aus Chardonnay-Traubentrester.
Marc Pinot Noir	500 ml 34.–	Fein gebrannter Grappa aus Pinot Noir Trester.
Marc Syrah	500 ml 34.–	Ein typischer Grappa mit Finesse, knackige und kernige Frucht.
Marc Pinot Noir Barrique	500 ml 34.–	Sorgfältig gebrannt aus Blauburgunder-Trester und 5 Jahre im Barrique gereift.

Stimmung

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, www.pinotrhein.ch

Liste der 150 besten Schweizer Weingüter Gault & Millau

Mémoire des Vins Suisse, www.mdvs.ch

Jungwinzer Schweiz, www.jungwinzerschweiz.ch

Öffnungszeiten

Freitag 8.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr

Samstag 8.00 – 15.00 Uhr

Übrige Tage auf telefonische Voranmeldung

Mehr Infos:

081 302 65 56 / 079 353 50 87

info@adank-weine.ch

www.adank-weine.ch

PINOT RHEIN



Gault & Millau



JUNGWINZER SCHWEIZ
JEUNES VIGNERONS SUISSES





Konditionen

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, inkl. MwSt., ab Weingut Familie Hansruedi Adank AG, 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
Weingut Familie Hansruedi Adank AG, 7306 Fläsch

BESTELLKARTE WEINSORTIMENT 2023

			Anz. Flaschen
Adank BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 38.-	
Adank's Blanc de Noir 2023	750 ml	Fr. 20.-	
	500ml	Fr. 14.-	
Adank's Rosé 2023	750 ml	Fr. 20.-	
	500ml	Fr. 14.-	
Riesling-Sylvaner AOC Graubünden 2023	750 ml	Fr. 19.-	
	500 ml	Fr. 14.-	
Pinot Blanc AOC Graubünden 2023	750 ml	Fr. 26.-	
Sauvignon Blanc AOC Graubünden 2023	1500 ml	Fr. 64.-	
	750 ml	Fr. 29.-	
Pinot Gris AOC Graubünden 2023	750 ml	Fr. 29.-	
Chardonnay AOC Graubünden 2023*	3000 ml	Fr. 231.-	
	1500 ml	Fr. 94.-	
	750 ml	Fr. 44.-	
Pinot Noir AOC Graubünden 2023	750 ml	Fr. 21.-	
	500 ml	Fr. 14.50	
	375 ml	Fr. 12.-	
Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2023*	3000 ml	Fr. 175.-	
	1500 ml	Fr. 66.-	
	750 ml	Fr. 30.-	
Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2022	3000 ml	Fr. 211.-	
	1500 ml	Fr. 84.-	
	750 ml	Fr. 39.-	

* wird erst im September abgefüllt.

	500 ml	Fr. 26.-	
	375 ml	Fr. 20.-	
Fläscher Syrah 2022	750 ml	Fr. 45.-	
PINOT RHEIN AOC Graubünden 2021	750 ml	Fr. 60.-	
Fläscher Chardonnay AM BERG 2023*	3000 ml	Fr. 411.-	
	1500 ml	Fr. 184.-	
	750 ml	Fr. 89.-	
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2022*	3000 ml	Fr. 291.-	
	1500 ml	Fr. 124.-	
	750 ml	Fr. 59.-	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2022*	3000 ml	Fr. 411.-	
	1500 ml	Fr. 184.-	
	750 ml	Fr. 89.-	
Marc Riesling-Sylvaner	500 ml	Fr. 34.-	
Marc Sauvignon Blanc	500 ml	Fr. 34.-	
Marc Chardonnay	500 ml	Fr. 34.-	
Marc Pinot Noir	500 ml	Fr. 34.-	
Marc vom Syrah	500 ml	Fr. 34.-	
Marc Pinot Noir Barrique	500 ml	Fr. 34.-	

Der bestellte Wein wird abgeholt (Abholdatum):

Bitte mit Cargo Domizil liefern (Unterschrift):

PREISE: Die Preise gelten ab Weingut inkl. 8,1% MwSt.

ABSENDER

Bitte frankieren

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

WEINGUT FAMILIE
HANSRUEDI ADANK AG
St. Luzi 3
7306 Fläsch