DER WEINLADEN
by Alex und Didier

2016 Pinot Blanc Fläsch
Hansruedi Adank

AROMEN:

BIRNE, MANGO, PFIRSICH

REBSORTEN

PINOT BLANC

SPEISEEMPFEHLUNG:

APERITIF, GEFLÜGEL, MEERESFRÜCHTE

TRINKTEMPERATUR

7 - 9 GRAD

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 14 VOL. %

JUNGER GENUSS MÖGLICH, ENTWICKELT NACH 5 BIS 10 JAHREN EINE NOCH INTERESSANTERE AROMATIK.

DEZENTER, FRISCHER DUFT, DER AN GRÜNE FRÜCHTE ERINNERT. AM GAUMEN ÜBERRASCHT ER MIT EINER SCHÖNEN AUFTAKTFÜLLE, GEFOLGT VON EINER HERRLICH FRISCHEN, KNACKIGEN, SAFTIGEN SÄURE. DER WEIN WIRKT ELEGANT MIT VIEL TIEFE, KONZENTRATION UND GUTER LÄNGE.

IN ST. LUZI, IN DER SCHWEIZERISCHEN GEMEINDE FLÄSCH, BEFINDET SICH DAS WEINGUT ADANK, DAS SEIT 1984 MIT BEGEISTERUNG UND VIEL ENGAGEMENT GEFÜHRT WIRD. DIE ADANKS SIND WINZER AUS LEIDENSCHAFT, DEREN WEINE DIE GESCHMACKLICHE VIELFALT NÄHRSTOFFREICHER BÖDEN WIDERSPIEGELN. DAS REPERTOIRE UMFASST IN ERSTER LINIE ROT- UND WEIßWEINE, ALLERDINGS VERMÖGEN DIE ADANKS AUCH BRANNTWEINE HERZUSTELLEN, DIE DIE UNTERSCHIEDLICHEN CHARAKTERE ERLESENER TRAUBEN REFLEKTIEREN. DAS WEINGUT ADANK BEFINDET SICH IN FLÄSCH, IN DEM WUNDERSCHÖNEN KANTON GRAUBÜNDEN, DER SICH IM ÄUßERSTEN OSTEN DER SCHWEIZ ERSTRECKT.