



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK



## Der Wein, sein Werden und Wesen

### LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

2013 war ein anspruchsvolles Weinjahr, das uns trotz Wetterkapriolen einen charaktervollen Jubiläumsjahrgang bescherte; 2013 ist nämlich der 30. Jahrgang, den ich vinifizieren durfte.

Nach einem sehr kalten Frühjahr – oder nach einem verlängertem Winterschlaf – erwachten die Reben schnell, starteten kraftvoll ihr Wachstum, um dann vom nasskalten Mai ausgebremst zu werden. Dies mit der Konsequenz, dass die Blüte verrieselt, der Fruchtansatz bereits unterdurchschnittlich war. Die Erntemenge fiel entsprechend niedriger aus. Milde stimmt uns, dass das Sommerwetter dann aber für Qualität sorgte. So zeigen die Jungweine eine tolle Frische, feine und filigrane Aromen der Traube sowie eine lange Struktur ohne jegliches Übergewicht – optimal für Sauvignon Blanc und Pinot noir.

**Wein braucht Zeit. Zeit zur Gärung, Zeit zur Erziehung, Zeit zur Reife, Zeit, sich im Glas zu öffnen.**

Die Moste arbeiten an ihrer Weinwerdung; dies mit unterschiedlichsten Anlagen und Entwick-

lungszielen. Damit sich aus Most eigenständige Weinpersönlichkeiten entwickeln, braucht es Zeit, Ruhe und die aufmerksame Begleitung des Winzers. Die veränderten Strukturen in unserem Betrieb, zum Beispiel der neue Gärkeller, sind diesem Prozess zuträglich. Das neue Gebäude richtet meine Gedanken aber auch auf die Wahrnehmung von Raum an sich: Hier ist der Raum für evolutionäres Wachstum gegeben, hervorgegangen aus altem Erbe, hin zu einer immer vollkommeneren Weinqualität, zu dem auch der neu erbaute Gravitationskeller beiträgt.

Die neuen Jahrgänge sind ab 17. Mai 2014 abholbereit. Lassen Sie sich von den sortentypischen Weinen inspirieren. Sie sind mit Liebe und Passion für gemütliche Stunden gemacht und verwöhnen Kopf, Gaumen und Herz mit ihrem Charakter. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Fläscher Frühling!

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

*PS: Die Auslese – nach wie vor gekeltert aus über 20 Jahre alten Rebstöcken – verkaufen wir neu unter der Bezeichnung «Pinot noir alte Reben».*

## WEISSWEINE

<b>Fläscher Riesling x Sylvaner 2013</b>	750 ml 500 ml	17.50 13.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süswasserfisch. Geniessen 2014–2016 (10–12°).
<b>Fläscher Federweisser 2013</b>	750 ml	18.–	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2014–2016 (12–14°).
<b>Fläscher Pinot blanc 2013</b>	750 ml	21.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2014–2016 (12–14°).
<b>Fläscher Sauvignon blanc 2013</b>	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 2014–2018 (12–14°).

## WEISSWEINE

<b>Fläscher Pinot gris 2013</b>	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 Süswasserfisch. Geniessen 2014–2018 (12–14°).
<b>Fläscher Blanc de Noir 2013</b>	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2014–2016 (10–12°).
<b>Fläscher Chardonnay 2013</b>	750 ml	29.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2014–2019 (10–12°). Ab Mitte September 2014 im Verkauf.
<b>Vin mousseux</b>	750 ml	29.–	Kribbelnd, spritzig, schaumig und verführerisch. Ausbau Méthode traditionnelle (Flaschengärung).

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

## ROTWEINE

<b>Fläscher Rosé 2013</b>	750 ml	18.–	Fruchtige Himbeer- und Erdbeearomen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2014–2016 (12–14°).
	500 ml	13.–	
<b>Fläscher Pinot noir 2013</b>	750 ml	19.–	Tiefes Rot, fruchtbetont beerige Pinotaromen, gute Struktur, gehaltvoll im Gaumen, mit feinen Tanninen. Ein Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wildgerichte und einer kalten Bündnerplatte. Geniessen 2014–2018 (18°).
	500 ml	14.–	
	375 ml	11.–	
<b>Fläscher Pinot noir alte Reben (Auslese) 2013</b>	750 ml	24.–	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2014–2019 (18°). Ab Mitte September 2014 im Verkauf.
	1500 ml	51.–	
<b>Fläscher Pinot noir Barrique 2012</b>	750 ml	33.–	Vielschichtige Blauburgunderfrucht, eingebunden in Röstaromen der verschiedenen Barrique (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche). 12 Monate Ausbau im Barrique, rigorose Ertragsbeschränkung. Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2014–2020 (18°).
	500 ml	23.–	
	375 ml	18.–	
	1500 ml	68.–	

## ROTWEINE

<b>Fläscher Syrah 2012</b>	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. Trinkreife 2014–2022 (18°).
<b>PINOT RHEIN 2012</b>	750 ml	52.–	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale. Je 1 Flasche der vier Betriebe plus 2 Flaschen PINOT RHEIN.
	6 Flaschen	230.–	

Unsere Weine entsprechen der Natur, dem Charakter und den Eigenheiten unseres Weinbergs: sie sind klar, authentisch und mineralisch.

## GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

<b>Marc vom Blauburgunder</b>	500 ml 29.–	Sorgfältig gebrannt aus Blauburgunder-Trester und 5 Jahre im Barrique gereift.
<b>GRAP<sup>oo</sup> vom Riesling x Sylvaner</b>	500 ml 29.–	Ein klarer Brand, der durch seine Aromatik besticht.
<b>GRAP<sup>oo</sup> vom Sauvignon blanc</b>	500 ml 29.–	Knackige Frucht der Sauvignon blanc Traube. Klarer Brand.
<b>GRAP<sup>oo</sup> vom Syrah</b>	500 ml 29.–	Ein typischer Grappa mit Finesse, knackige und kernige Frucht.
<b>GRAP<sup>oo</sup> vom Pinot noir</b>	500 ml 29.–	Fein gebrannter Grappa aus Pinot noir Trester.
<b>GRAP<sup>oo</sup> vom Chardonnay</b>	500 ml 29.–	Kräftiger, sortentypischer Grappa aus Chardonnay-Traubentrester.

## Stimmung

Mehr Infos:  
[www.wein-flaesch.ch](http://www.wein-flaesch.ch)

Mehr Infos:  
[www.pinotrhein.ch](http://www.pinotrhein.ch)

Mehr Infos:  
081 302 65 56  
[hr.adank@bluewin.ch](mailto:hr.adank@bluewin.ch)  
[www.adank-weine.ch](http://www.adank-weine.ch)

## 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.

### Weinfest Fläsch vom 26.–28. September 2014

#### Der kleine Ort mit den grossen Weinen

Wir freuen uns, Sie zum Weinfest 2014 in Fläsch vom 26.–28. September 2014 der besonderen Art einzuladen. Degustieren Sie was das Weinherz begehrt und lassen Sie sich vom kulinarischen Erlebnis verwöhnen. Es freut uns, Sie am Weinfest zu überraschen.

### Mitgliedschaft

PINOT RHEIN ist eine Vereinigung von vier Weingütern aus vier Bündner Weinbaugemeinden bestehend aus Hanspeter Lampert, Ueli und Jürg Liesch, Hansruedi Adank sowie Cicero AG.

### 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





## 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 10 Kartons (6 Flaschen) gratis

### Zahlung

innert 30 Tagen netto

### Bank

Graubündner Kantonalbank Maienfeld,  
IBAN CH46 0077 4110 0111 5700 0, lautend auf  
Hansruedi Adank, Weingut Adank, 7306 Fläsch

## BESTELLKARTE WEINSORTIMENT 2013

### WEISSWEINE

	Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2013 750 ml Fr. 17.50	
Fläscher Riesling x Sylvaner 2013 500 ml Fr. 13.-	
Fläscher Federweisser 2013 750 ml Fr. 18.-	
Fläscher Pinot blanc 2013 750 ml Fr. 21.-	
Fläscher Sauvignon blanc 2013 750 ml Fr. 25.-	
Fläscher Pinot gris 2013 750 ml Fr. 24.-	
Fläscher Blanc de Noir 2013 500 ml Fr. 13.-	
Fläscher Chardonnay 2013* 750 ml Fr. 29.-	

### ROTWEINE

Fläscher Rosé 2013 750 ml Fr. 18.-	
Fläscher Rosé 2013 500 ml Fr. 13.-	
Fläscher Pinot noir 2013 750 ml Fr. 19.-	
Fläscher Pinot noir 2013 500 ml Fr. 14.-	
Fläscher Pinot noir 2013 375 ml Fr. 11.-	
Fläscher Pinot noir alte Reben (Auslese)* 2013 750 ml Fr. 24.-	
Fläscher Pinot noir alte Reben (Auslese) Magnum* 2013 1500 ml Fr. 51.-	

Fläscher Pinot noir Barrique 2012 750 ml Fr. 33.-

Fläscher Pinot noir Barrique 2012 500 ml Fr. 23.-

Fläscher Pinot noir Barrique 2012 375 ml Fr. 18.-

Fläscher Pinot noir Barrique 2012 1500 ml Fr. 68.-

Fläscher Syrah 2012 750 ml Fr. 35.-

PINOT RHEIN 2012 750 ml Fr. 52.-

\* wird erst im September abgefüllt.

### 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 500 ml Fr. 29.-

Vin mousseux 750 ml 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  
HANSRUEDI ADANK  
Weingut  
St. Luzi 3  
7306 Fläsch