



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE WEINFREUNDE

Ich höre dem letzten sanften Blubbern im Keller zu. Es lässt mein Winzerherz höher schlagen und erinnert mich auf liebevolle Weise, Rückblick auf das vollendete Weinjahr zu halten.

Das Wetter war einmal mehr eine Herausforderung, sowohl für uns Weinbauern als auch für die Reben. Einem eisig kalten Januar folgte ein ungewöhnlich warmer Februar. Bereits gegen Ende des Monats erwachten die Rebstöcke aus ihrem Winterschlaf, so dass wir Anfang April den Austrieb beobachteten. Am 21. April jedoch kippten wir beinahe wieder in eine Katastrophe: Wie bereits 2016 liess ein Kaltlufteinbruch – diesmal zum Glück ohne Schnee – die Bündner Weinbauern um ihre Existenz bangen. Mit Frostkerzen und Warmluftöfen gelang es uns, Frostschäden zu verhindern.

Es folgte ein heisser Sommer mit Trockenperioden und kurzen Regenschauern, der wunderschöne Trauben heranwachsen liess. Die Regenperiode Anfang September zwang uns, jede trockene Stunde für die Ernte zu nutzen, um die Trauben gesund in den Keller zu bringen. Die Qualität der Früchte war hervorragend, mit ausreichend Zucker, Säure und wunderbaren Fruchtaromen.

Wir glauben fest daran, dass es unsere nachhaltige Bewirtschaftung ist, die zu dem hervorragenden Resultat führt. Denn wir arbeiten – naturverbunden – mit dem, was uns der Boden und das Land offerieren. Wir verwenden weder Mineraldünger noch

Herbizide und im Pflanzenschutz kommen nur nützlingsschonende Mittel zum Einsatz. In unseren Rebbergen findet man deshalb eine herzerfreuende Artenvielfalt bei Fauna und Flora. Empfindliche Schmetterlinge wie der Admiral, das Tagpfauenauge, der Zitronenfalter und der Schwalbenschwanz fühlen

Von Wetterkapriolen und einem Happy End mit Glücksgefühlen

sich in unseren Rebbergen pudelwohl. Auf den Rebstöcken leben Marienkäfer (unsere kleinen Helfer), auf den Blumen und Gräsern in den Rebbergen sammeln

Bienen und Hummeln Nektar und am Boden tummeln sich Eidechsen, Heuschrecken, Gottesanbeterin und vieles mehr.

Die neuen Weine: Unser ganzer Stolz

Frisch, aromatisch, fruchtig und würzig, so präsentieren sich unsere Weissweine. Die Pinot Noirs strahlen mit einer brillanten Farbtiefe und zeigen sich vollmundig, kräftig sowie tanninreich und es ist besonders reizvoll, sie zu verkosten. Deshalb höre ich jetzt mit Schreiben auf, gehe in den Keller und kommuniziere dort mit unseren Weinen.

Wir laden Sie ein, die Vielfalt unserer Weine zu erleben und zu geniessen! Die neuen Jahrgänge sind ab 12. Mai 2018 abholbereit und wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüsse

Ihre Familie Adank

WEISSWEINE

Fläscher Riesling x Sylvaner 2017	750 ml	18.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süswasserfisch. Geniessen 2018–2020 (10–12°).
	500 ml	13.–	
Fläscher Federweisser 2017	750 ml	18.–	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2018–2020 (12–14°).
Fläscher Pinot blanc 2017	750 ml	22.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2018–2022 (12–14°).
Fläscher Sauvignon blanc 2017	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 2018–2022 (12–14°).

WEISSWEINE

Fläscher Pinot gris 2017	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 2018–2022 (12–14°).
Fläscher Blanc de Noir 2017	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2018–2020 (10–12°).
Fläscher Chardonnay 2017	750 ml	30.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2018–2023 (10–12°). Ab Mitte September 2018 im Verkauf.
Adank's BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	31.–	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 2017	750 ml	18.–	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2018–2022 (12–14°).
	500 ml	13.–	
Fläscher Pinot noir 2017	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 2018–2022 (18°).
	500 ml	14.–	
	375 ml	11.–	
Fläscher Pinot noir alte Reben 2017	750 ml	25.–	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2018–2023 (18°). Ab Mitte September 2018 im Verkauf.
	1500 ml	55.–	
Fläscher Pinot noir Barrique 2016	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 2018–2024 (18°).
	500 ml	23.–	
	375 ml	18.–	
	1500 ml	71.–	
SPONDIS (Lagenwein) 2016	750 ml	48.–	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 2018–2024 (18°). Ab Mitte September 2018 im Verkauf.

ROTWEINE

Fläscher Syrah 2016	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 2018–2026 (18°).
PINOT RHEIN 2014/15	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

Mehr Infos:
www.wein-flaesch.ch

Mehr Infos:
www.pinotrhein.ch

Mehr Infos:
081 302 65 56
hr.adank@bluewin.ch
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 21.–23. September 2018
Wir freuen uns, Sie zum Weinfest 2018 in Fläsch vom 21.–23. September 2018 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
Unser Weingut ist Mitglied von PINOT RHEIN.

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:
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 2017

WEISSWEINE		Anz. Flaschen
Fläscher Riesling x Sylvaner 2017	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Riesling x Sylvaner 2017	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Federweisser 2017	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Pinot blanc 2017	750ml	Fr. 22.–
Fläscher Sauvignon blanc 2017	750ml	Fr. 25.–
Fläscher Pinot gris 2017	750ml	Fr. 24.–
Fläscher Blanc de Noir 2017	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Chardonnay 2017*	750ml	Fr. 30.–

ROTWEINE

Fläscher Rosé 2017	750ml	Fr. 18.–
Fläscher Rosé 2017	500ml	Fr. 13.–
Fläscher Pinot noir 2017	750ml	Fr. 19.–
Fläscher Pinot noir 2017	500ml	Fr. 14.–
Fläscher Pinot noir 2017	375ml	Fr. 11.–
Fläscher Pinot noir alte Reben 2017*	750 ml	Fr. 25.–
Fläscher Pinot noir alte Reben Magnum 2017*	1500 ml	Fr. 55.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2016	750 ml	Fr. 33.–

* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot noir Barrique 2016	500 ml	Fr. 23.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2016	375 ml	Fr. 18.–
Fläscher Pinot noir Barrique 2016	1500 ml	Fr. 71.–
SPONDIS 2016*	750 ml	Fr. 48.–
Fläscher Syrah 2016	750 ml	Fr. 35.–
PINOT RHEIN 2014/15	750 ml	Fr. 52.–

ADANK'S BRUT (Handgerüttelt) 750 ml Fr. 31.–

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	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
HANSRUEDI ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch