



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

## LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Wie eine starke Rebe steht die Familie im Mittelpunkt unseres Betriebes. Fest verwurzelt mit unserer Heimat und unserem Boden gibt sie uns Stütze und Halt. Die Familie ist seit Jahrzehnten der Dreh- und Angelpunkt unseres Gutes: Zusammen durch die Weinberge wandern, die Blätter der Reben berühren und die Trauben kosten ist die gemeinsame Freude unserer Familie. Wir tun das im Wissen: Nur im Einklang und in völliger Harmonie mit der Natur wachsen Trauben mit dem Geschmack heran, der unsere Weine einzigartig macht.

«Ab ovo: Vom Ei her,  
ursprünglich,  
von Anfang an.»

Die besten Weine entstehen in Teamarbeit. Bei uns heisst das auch, gemeinsam kochen, dabei authentische Weine geniessen und uns über die Weinwelten austauschen. So ist es zu unserer jüngsten Neuerung gekommen:

Formschön steht das Betonei bei uns im Weinkeller. Der Most vergärt spontan, mit den eigenen Hefen, die feinen Poren im Betonei ermöglichen einen gleichmässigen Sauerstoffeinfluss. «Das führt zu einer idealen Reifung des Weines». Auf Grund der ungewöhnlichen Form ist der Wein ständig in Zirkulation; es gibt keinen toten Winkel und wir erleben den Wein als mineralischer, filigraner, vielschichtiger. Der Sauvignon Blanc 2019 überzeugt uns in hohem Masse und ist der delikate

Beweis dafür, dass der aussergewöhnliche Versuch sich lohnt. Lassen Sie sich überraschen!

2019 war ein ereignisreiches Rebjahr, das im Mai mit frostigen Temperaturen startete und im Herbst mit wechselhaftem Wetter endete. Wir ordnen deshalb den 19-er-Jahrgang zwischen den Jahrgängen 2017 und 2018 ein: Einer, der schon in jungen Jahren Genussreife zeigt. Einer aber auch, der durch den ökologischen Weinbau, die traditionelle Traubenverarbeitung und den schonenden Weinausbau mit viel Zeit beeindruckende Struktur besitzt. Ein Potenzial, das lange und grosse Trinkfreude verspricht.

In diesem Sinne freuen wir uns, Sie ab dem 16. Mai bei uns zu empfangen, dann, wenn die neuen Jahrgänge abholbereit sind. Und teilen Sie unseren Stolz, Patrick unser Sohn wurde im Oktober 2019 von Gault & Millau als Rookie des Jahres 2020 ausgezeichnet.

Ihre Familie Adank

## WEISSWEINE

<b>Adank's BRUT (Handgerüttelt)</b>	750 ml	32.–	Adank's Brut überrascht und verführt, animierend, lebendig, feinfruchtig sowie cremig. Lassen Sie sich verführen. Geniessen 10–12°.
<b>Fläscher Riesling–Sylvaner 2019</b>	750 ml 500 ml	18.– 13.–	Frischer fruchtiger Weisswein. Aromen von Zitrusfrüchten, angenehme Säure. Idealer Aperitifwein: passt ebenso zu Spargeln, Süßwasserfisch. Geniessen 2020–2022 (10–12°).
<b>Fläscher Federweisser 2019</b>	750 ml	18.50	Himbeeraroma, fruchtig nuanciert, frischer anhaltender Gaumen. Zum Apéro, zu Vorspeisen und kalten Fleischplatten. Geniessen 2020–2022 (12–14°).
<b>Fläscher Pinot Blanc 2019</b>	750 ml	22.–	Gelbgrün, feine dezente Fruchtnoten, sortentypisch, elegant. Passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln und weissem Fleisch. Geniessen 2020–2024 (12–14°).
<b>Fläscher Sauvignon Blanc 2019</b>	1500 ml 750 ml	57.– 26.–	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 2020–2024 (12–14°).

Dem Wein gehört unsere Leidenschaft. Wir verbinden

## WEISSWEINE

<b>Fläscher Pinot Gris 2019</b>	750 ml	25.–	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 Süßwasserfisch. Geniessen 2020–2024 (12–14°).
<b>Fläscher Blanc de Noir 2019</b>	500 ml	13.–	Ein erfrischender Weisswein, welcher aus Pinot Noir Trauben gekeltert wurde. Ein idealer Sommerwein. Geniessen 2020–2022 (10–12°).
<b>Fläscher Chardonnay 2019</b>	3000 ml 1500 ml 750 ml	163.– 77.– 36.–	Aromatik nach reifen Früchten, mineralisch, kraftvoll. Im Eichenfass ausgebaut. Ein Chardonnay der klassischen Art. Toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch. Geniessen 2020–2026 (10–12°). Ab Mitte September 2020 im Verkauf.

mit ihm den Genuss als Reichtum des Augenblicks.

## ROTWEINE

<b>Fläscher Rosé 2019</b>	750 ml	18.50	Fruchtige Himbeer- und Erdbeeraromen. Der Körper ist weich, spritzig und erfrischend. Ein Sommerwein, welcher zu Grilladen und zum Apéro passt. Geniessen 2020–2022 (12–14°).
	500 ml	13.–	
<b>Fläscher Pinot Noir 2019</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 2020–2024 (16°).
	500 ml	14.–	
	375 ml	11.–	
<b>Fläscher Pinot Noir Alte Reben 2019</b>	3000 ml	123.–	Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial. Im Holzfass (500 und 1500l) ausgebaut, sowie in 3- und 4-jährigen Barriques. Geniessen 2020–2026 (16°). Ab Mitte September 2020 im Verkauf.
	1500 ml	57.–	
	750 ml	26.–	
<b>Fläscher Pinot Noir Barrique 2018</b>	3000 ml	155.–	Vielschichtige Blauburgunderfrucht, eingebunden in Röstaromen der verschiedenen Barriques (Tronçais-, Never- und Allier-Eiche). 12 Monate Ausbau im Barrique, rigorose Ertragsbeschränkung. Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2020–2027 (16°).
	1500 ml	73.–	
	750 ml	34.–	
	500 ml	23.–	
	375 ml	18.–	

Unsere Weine entsprechen der Natur, dem Charakter und den

## ROTWEINE

<b>Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2018</b>	3000 ml 227.– 1500 ml 109.– 750 ml 52.–	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 2020–2028 (16°). Ab Mitte September 2020 im Verkauf.
<b>Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2018</b>	3000 ml 335.– 1500 ml 163.– 750 ml 79.–	Der HERRENACKER zeigt die Dichte und Kraft des Mikroklimas des Bodens vom HERRENACKER. Dieser Pinot Noir zeigt kühle, zartröstiger Duft nach roten Beeren. Feines jugendliches Tannin mit einem mineralischen Fundament. Geniessen 2020–2028 (16°). Ab Mitte September 2020 im Verkauf.
<b>Fläscher Syrah 2018</b>	750 ml 35.–	Tiefe violette Farbe. Volles reiches Aroma von Beeren, unterstützt mit pfeffrigen Noten, unterlegt von feinem Eichenholz, saftig und fruchtig im Mund, knackiges Tannin. Passt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten. Geniessen 2020–2028 (16°).
<b>PINOT RHEIN 2016/2017</b>	750 ml 56.–	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale.

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-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

### 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 R

# h

EIN.

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

[info@adank-weine.ch](mailto:info@adank-weine.ch)

[www.adank-weine.ch](http://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

Die Frachtkosten betragen:

1 Karton (1, 2, 3, 6 Flaschen) per Post Fr. 13.-,  
bis 8 Kartons (à 6 Flaschen) per Post Fr. 18.-/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

WEISSWEINE			Anz. Flaschen
Adank BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 32.–	
Fläscher Riesling–Sylvaner 2019	750 ml 500 ml	Fr. 18.– Fr. 13.–	
Fläscher Federweisser 2019	750 ml	Fr. 18.50	
Fläscher Pinot Blanc 2019	750 ml	Fr. 22.–	
Fläscher Sauvignon Blanc 2019	1500 ml 750 ml	Fr. 57.– Fr. 26.–	
Fläscher Pinot Gris 2019	750 ml	Fr. 25.–	
Fläscher Blanc de Noir 2019	500ml	Fr. 13.–	
Fläscher Chardonnay 2019*	3000 ml 1500 ml 750 ml	Fr. 163.– Fr. 77.– Fr. 36.–	
ROTWEINE			
Fläscher Rosé 2019	750 ml 500ml	Fr. 18.50 Fr. 13.–	
Fläscher Pinot Noir 2019	750 ml 500 ml 375 ml	Fr. 19.– Fr. 14.– Fr. 11.–	
Fläscher Pinot Noir Alte Reben 2019*	3000 ml 1500 ml 750 ml	Fr. 123.– Fr. 57.– Fr. 26.–	

\* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot Noir Barrique 2018	3000 ml 1500 ml 750 ml 500 ml 375 ml	Fr. 155.– Fr. 73.– Fr. 34.– Fr. 23.– Fr. 18.–	
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2018*	3000 ml 1500 ml 750 ml	Fr. 227.– Fr. 109.– Fr. 52.–	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2018*	3000 ml 1500 ml 750 ml	Fr. 335.– Fr. 163.– Fr. 79.–	
Fläscher Syrah 2018	750 ml	Fr. 35.–	
PINOT RHEIN 2016/2017	750 ml	Fr. 56.–	

#### GEBRANNTES WASSER sortenrein gebrannt

Marc vom Blauburgunder	500 ml	Fr. 29.–	
GRAP°° vom Riesling–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.–	

- 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