



WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI

ADANK

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTES

Wer mit und in der Natur arbeitet, weiss: alles Gedeihen und Wachsen hängt von feinen Kreisläufen, vom Zusammenspiel der äusseren Einflüsse ab. Zeit, Energie und natürlich das Wetter. Wir haben gelernt, zu beobachten, die Zeichen zu deuten, um das Beste für unsere Weinreben zu unternehmen. 2021 glich im Wingert kein Tag dem anderen. Ein Jahr, das Erfahrung, Sensibilität und Gespür verlangte und zum anspruchsvollsten Jahr für uns Biowinzer wurde. Aber eines vorweg: 2021 ist auch ein hervorragender Jahrgang.

Was ein Wein kann, ist in der Traube angelegt.

Die kühlen Temperaturen im Frühling verzögerten den Austrieb der Reben und führten zu einer späten, kräftigen Blüte. Der Sommer war launisch. Mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen: dies liess die Reben harmonisch heranwachsen und gedeihen. Die Niederschläge in Kombination mit der sommerlichen Wärme schufen aber auch geradezu ideale Bedingungen für Pilzkrankheiten. In der letzten Juliwoche schauten wir mit bangen Herzen zum Himmel und tatsächlich richteten Hagelschäden in einigen unserer Rebbergen Schäden an. Das unstete Wetter liess uns erst Ende August etwas zur Ruhe kommen und wir genossen das beste Spätsommerwetter im September. Im Oktober dann verzögerte sich mit den kühlen Nächten die Traubenreife.

Die kühlen Temperaturen im Frühling verzögerten den Austrieb der Reben und führten zu einer späten, kräftigen Blüte. Der Sommer war lau-

Letzten Endes zählten sich das Abwarten, das Selektionieren, die Geduld aus.

Der Jahrgang 2021 präsentiert sich sehr elegant, die schönen Säurewerte versprechen fruchtige und sortentypische Weine. Sein Charakter und alles, was ein Wein kann, ist in der Traube angelegt. Wir wollen dieses Potenzial erhalten und entfalten, indem wir nur selten und so schonend wie möglich eingreifen.

Bei dieser rücksichtsvollen Arbeit im Weinberg und im Keller lassen wir uns auch vom Mondzyklus leiten und damit von Erkenntnissen und Erfahrungen, die in Jahrhunderten zusammengetragen, gespeichert, untersucht, verworfen und bestätigt wurden. So pflanzen wir die Reben bei abnehmendem Mond, bei Vollmond wird der Wein abgezogen und gefüllt.

Mit Mutter Natur verwurzelt, arbeiten wir ohne Unterlass an hoher, individueller Weinqualität. Denn Genuss steht für uns Adanks an erster Stelle, unsere Weine sollen Ihre Begleiter in schönen Momenten sein.

Wir danken allen, die diesen grossartigen Jahrgang mitgestaltet haben und wünschen Ihnen viel Freude damit.

Rezia, Hansruedi und Patrick

WEISSWEINE				
Adank's BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	34.–	Zarte, langanhaltende Perlage. Florale Noten, Nüsse, Birne, auch feine Kräuterwürze. Diskrete Mousse, schöne, lange Säureader, lang und animierend. Der Phantasie keine Grenzen gesetzt, nur zum Anstossen ist dieser Schaumwein zu schade. Er passt zu Flammkuchen, Risotto oder Pastagerichten mit cremiger Sauce. Geniessen 10–12°.	
Fläscher Riesling–Sylvaner 2021	750 ml 500 ml	18.– 13.–	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 2022–2026 (12–14°).	
Adank's Blanc de Noir 2021	750 ml 500 ml	19.– 13.50	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 2022–2026 (12–14°).	
Fläscher Pinot Blanc 2021	750 ml	24.–	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 2022–2028 (12–14°).	

WEISSWEINE				
Fläscher Sauvignon Blanc 2021	1500 ml 750 ml	60.– 27.–	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 2022–2028 (12–14°).	
Fläscher Pinot Gris 2021	750 ml	27.–	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 2022–2028 (12–14°).	
Chardonnay 2021	3000 ml 1500 ml 750 ml	185.– 86.– 40.–	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 2022–2029 (12–14°). Ab Mitte September 2022 im Verkauf.	

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

ROTWEINE				
Adank's Rosé 2021	750 ml	19.—	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 2022–2027 (12–14°).	
	500 ml	13.50		
Pinot Noir 2021	750 ml	20.—	Jugendliches, glänzendes Rubin. Noten von Weichseln und roten Beeren, unterlegt mit eleganter Würze. Satter, aber sehr frischer Gaumen, geradlinige Struktur, beinahe kroidiges 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 2022–2028 (16°).	
	500 ml	14.—		
	375 ml	11.—		
Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2021	3000 ml	137.—	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 2022–2029 (16°). Ab Mitte September 2022 im Verkauf.	
	1500 ml	62.—		
	750 ml	28.—		
Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2020	3000 ml	173.—	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. Geniesst man zu feinen Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Käse. Geniessen 2022–2030 (16°).	
	1500 ml	80.—		
	750 ml	37.—		
	500 ml	25.—		
	375 ml	18.50		

ROTWEINE				
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2020	3000 ml	249.—	Glänzendes Kirschrot. In der Nase feinste, rotbeerige Frucht, frische Weichseln, ein Hauch von Gewürz wie Nelken und etwas gemahlenen Pfeffer, alles sehr komplex miteinander verwoben. Sehr geradliniger Gaumen, elegant und lang, dank feinstem Tannin und einem fabelhaften Säurenerv. 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 2022–2030 (16°). Ab Mitte September 2022 im Verkauf.	
	1500 ml	118.—		
	750 ml	56.—		
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2020	3000 ml	341.—	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 2022–2032 (16°). Ab Mitte September 2022 im Verkauf.	
	1500 ml	164.—		
	750 ml	79.—		
Fläscher Syrah 2020	750 ml	37.—	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 2022–2032 (16°).	
PINOT RHEIN 2019	750 ml	58.—	Ungemein komplexer, raffinierter, tiefgründiger Pinot. Dichter, fleischiger Wein, aromatisch, ausladend, mit Druck und schönen Frisch-Akzenten im langen Finale.	

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–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

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**HEIN
Mehr Infos: www.pinotrhein.ch
Liste der 150 besten Schweizer Weingüter
Gault & Millau

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
079 353 50 87
info@adank-weine.ch
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

Innerhalb der Schweiz und Liechtenstein liefern wir ab 36 Flaschen 75 cl franko Domizil, darunter verrechnen wir eine Pauschale von CHF 19.– 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
Hansruedi Adank, Weingut Adank, 7306 Fläsch

WEISSWEINE

			Anz. Flaschen
Adank BRUT (Handgerüttelt)	750 ml	Fr. 34.–	
Fläscher Riesling–Sylvaner 2021	750 ml	Fr. 18.–	
	500 ml	Fr. 13.–	
Adank's Blanc de Noir 2021	750 ml	Fr. 19.–	
	500ml	Fr. 13.50	
Fläscher Pinot Blanc 2021	750 ml	Fr. 24.–	
Fläscher Sauvignon Blanc 2021	1500 ml	Fr. 60.–	
	750 ml	Fr. 27.–	
Fläscher Pinot Gris 2021	750 ml	Fr. 27.–	
Chardonnay 2021*	3000 ml	Fr. 185.–	
	1500 ml	Fr. 86.–	
	750 ml	Fr. 40.–	

ROTWEINE

Adank's Rosé 2021	750 ml	Fr. 19.–	
	500ml	Fr. 13.50	
Pinot Noir 2021	750 ml	Fr. 20.–	
	500 ml	Fr. 14.–	
	375 ml	Fr. 11.–	
Fläscher Pinot Noir ALTE REBEN 2021*	3000 ml	Fr. 137.–	
	1500 ml	Fr. 62.–	
	750 ml	Fr. 28.–	

* wird erst im September abgefüllt.

Fläscher Pinot Noir BARRIQUE 2020	3000 ml	Fr. 173.–	
	1500 ml	Fr. 80.–	
	750 ml	Fr. 37.–	
	500 ml	Fr. 25.–	
	375 ml	Fr. 18.50	
Fläscher Pinot Noir SPONDIS 2020*	3000 ml	Fr. 249.–	
	1500 ml	Fr. 118.–	
	750 ml	Fr. 56.–	
Fläscher Pinot Noir HERRENACKER 2020*	3000 ml	Fr. 341.–	
	1500 ml	Fr. 164.–	
	750 ml	Fr. 79.–	
Fläscher Syrah 2020	750 ml	Fr. 37.–	
PINOT RHEIN 2019	750 ml	Fr. 58.–	

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
HANSRUED1 ADANK
Weingut
St. Luzi 3
7306 Fläsch