

Fläscher Pinot Noir (2020)

Region	Graubünden
Erzeuger	Weingut Familie Hansruedi Adank - Graubünden
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	CGR010120

Fläsch – der Chambolle-Musigny Graubündens

In Graubünden setzt man aufgrund hervorragender Ausgangsbedingungen konsequent auf Pinot Noir und andere Burgundersorten. Wie im Jura und Burgund, durchziehen Kalkschichten die Bündner Herrschaft. So zeigen fossile Ablagerungen, dass dieser Teil der Schweiz früher von tiefem Meer bedeckt war. Die Böden sind hier durchlässig und karg, daher müssen die Reben tief wurzeln, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen. Eine Besonderheit stellt die Gemeinde Fläsch dar, wie Patrick uns augenzwinkernd erklärt: „Die Böden in Fläsch bestehen vor allem aus Kalksteinen, sogenannten massigen Alpenkalk im Untergrund, mit einer Bündnerschiefer-Auflage, was hoch elegante Weine ergibt. Da der aktive Kalkgehalt extrem hoch, aber ohne dass der Boden sehr schwer ist, im Gegenteil, er ist sehr karg und steinig, wird Fläsch auch oft als das Chambolle Musigny der Bündner Herrschaft angepriesen.“ Hansruedi hat sich hier schon in den 1980er-Jahren niedergelassen, mit dem Ziel erstklassige Burgunder zu vinifizieren. Er wird nun seit 2018 von seinem Sohn Patrick unterstützt, dessen Erfahrungen aus Burgund (Sylvain Cathiard), Neuseeland (Fromm), der Champagne und Rheinhessen (Keller!) einfließen. Blitzschnell hat er dabei breite Aufmerksamkeit erlangt, wurde vom Gault&Millau aktuell als „Rookie des Jahres 2020“ ausgezeichnet. Der Fläscher Pinot Noir, der Gutswein des Hauses, erlaubt einen Einblick in die Stilistik der Adank'schen Weine. Weil dieser Pinot Noir schon jung getrunken werden soll baut die Familie ihn in neutraleren, da größeren Gebinden aus: 500 und 1.500 Liter Fässer umrahmen



den noblen Rotwein. Das Rebmaterial stammt aus Schweizer Klone, die ergeben einen wunderbar eigenständigen Duft. Weil Patrick und Hansruedi die Trauben hier zudem komplett entrappen, erstrahlt die filigrane Pinot-Noir-Frucht hier auch von Anbeginn. Der Jahrgang 2020 erweist sich als durchaus feinsinniger Vertreter. Der 12,8 Vol-% fassende Pinot Noir aus Fläscher Gemarkung liegt hagebuttenfarben im Glas und duftet nach Roter Ribisel, Schlehdorn und Himbeeren. Am Gaumen besticht er durch eine klare Frucht und animierende Säurestruktur. Das hat Substanz und wirkt doch erfrischend! Er zeigt sich am Gaumen dunkel und kraftvoll, denn die kalkhaltigen Böden ergeben Weine von großer Kraft und Mineralität. Man spürt schon hier die niedrigen Erträge der tiefwurzelnden Reben. Weil die Tannine aber bereits fein abgeschmolzen sind, erweist sich dieser Pinot Noir schon jetzt als Hochgenuss. Die Schweizer sprechen vom Pinot Noir auch gern als Blauburgunder. Diese kühle und frische Frucht kommt hier vorzüglich zur Geltung.

Ein Hochgenuss bei Freigabe! Der Gutswein kann gewiss 5–6 Jahre im Keller reifen.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333