

Fläscher „Spondis“ Pinot Noir

Region	Graubünden
Erzeuger	Weingut Familie Hansruedi Adank - Graubünden
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	CGR010319

Abweichung hat beim „Spondis“ System!

Das Weingut Adank weicht mit den Spitzenweinen vom üblichen Graubündner System ab. Denn anders als einen Barrique-Wein als Krönung der Kollektion anzustellen, zieht es Hansruedi und Patrick zum Terroir. Der „Spondis“ stammt aus einer Kleinstlage mit besonderer Steilheit, wovon auch dessen Name abgeleitet werden kann, denn „La Sponda“ bedeutet so viel wie „steiler Rebberg“. Die hier gepflanzten Reben sind vermutlich Schweizer Ursprungs und die ältesten des Weinguts. Ausgebaut wird der Wein über 18 Monate im Holzfass, ein Drittel davon Erstbelegung. Er wandert dann unfiltriert auf die Flasche. Das ist schlichtweg ein beeindruckender Wein. Der Anteil von rund 50 % Rappen verleiht dem Wein eine gigantische Frische und Kompaktheit, wie wir sie von den Weinen Dujacs aus Morey-St-Denis gewohnt sind. Hier haben wir dann wieder das berühmte Burgunder-Parfüm, wie wir es von den besten Pinot Noir kennen. Rosenduft, Veilchen, Herzkirschen und Sauerkirschen. All dies in nur schwerlich zu beschreibender Feinheit! Mit Luft gewinnt dieser Wein an Volumen und Facetten. Das Neuholz schwirrt dabei nur ganz zart im Hintergrund mit dezenten Röstnoten mit, die an erwärmten Sesam erinnern. Die Tannine sind seidig, spielen nun bedingt eine Rolle, vielmehr wird der „Spondis“ von seiner feinen Säurestruktur getragen. Es hallt kalkig aus, bleibt angenehm herb, und doch schwebt da der feine Eindruck roter Waldfrüchte mit, der zuerst am Gaumen, dann aber auch die Seele berührt – ein Wein für Synästhetiker und Feingeister, mit dem Silberstift gezeichneter Pinot Noir von enormem Reifepotenzial. Ein hinreißender Pinot vom Kalkstein mit zart salziger Mineralität und kräftiger Struktur. Im Burgund befänden wir uns gewiss bereits auf



Trinkempfehlung: Grandioser Fläscher Pinot Noir! Bitte zwei Stunden vorab karaffieren und in aller Ruhe genießen. Höhepunkt

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

