

Fläscher Chardonnay

Region	Graubünden
Erzeuger	Weingut Familie Hansruedi Adank - Graubünden
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	CGR010520

Chardonnay mit Tiefgang

Was wäre ein Graubündner Betrieb ohne einer Partie Chardonnay? Die Bedingungen prädestinieren die Region geradezu für die beiden Paraderesorten der Côte d'Or. Im Weingut Hansruedi Adank besitzt man bei rund sechs Hektar Betriebsfläche, davon allerdings lediglich 0,24 Chardonnay. Denn Fläsch – wir kennen es vom Hause Gantenbein, dem unmittelbaren Nachbarn – ist Pinot-Noir-Hoheitsgebiet. Doch in beiden Betrieben sind eingeschworene Burgundliebhaber am Werk, die sich dieser Rebsorte mit großer Leidenschaft widmen. Bei Patrick, der auch dank Erfahrungen im Burgund (unter anderem in der Domaine Etienne Sauzet, die fantastische Puligny-Montrachets und Chassagne-Montrachets produziert) weiß, welche Parameter für die Rebsorte speziell im immer wärmer werdenden Klima von Bedeutung sind, nähert sich dieser Wein alljährlich ein Stückchen mehr den großen Vorbildern an. Mit dem Jahrgang 2020 ist ihm unserer Meinung nach sein bisher größter Wurf gelungen. Die Rebberge sind hier noch etwas jünger, allerdings von exzellenter Qualität, dank der – wie im Burgund oft praktizierten – sélection massale. Das Terroir ist hier für puren Chardonnay prädestiniert, besitzen die Lagen in Fläsch doch einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Aktivkalk. Um die Klarheit der jungen Reben nicht aus dem Gleichgewicht zu bringen, baut Patrick Adank den Wein lediglich für zwölf Monate in pièces (30% davon neues Holz) aus. Sein jüngster Jahrgang duftet intensiv nach der gekonnten Verbindung aus Kalkstein und Holz. Die Frucht ist mit beim 2020er in den Hintergrund gerückt, erst mit zunehmendem



Luftkontakt und Temperatur tauchen auch etwas Birne und Getreide auf. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay mit seiner zartölgigen Konsistenz und Intensität so, wie wir es auch von Chassagne-Montrachet und Corton-Charlemagne kennen. Salinität und Biss, aber auch ausreichend Substanz am Gaumen. Eine feine Säure schlängelt sich hier hindurch, taucht im Nachhall hervor wo der Chardonnay fein salzig ausklingt. Dass er mit bewussten legendären Appellationen Burgunds durchaus verwechselt werden könnte, hat auch Parker-Verkoster Stephan Reinhardt schon notiert.

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

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