



Chardonnay 2025

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Duftet nach Zitrone und Nashi-Birne, unterlegt mit einer feinen Note weisser Blüten. Dazu eine sehr diskrete Röstaromatik (grilliertes Brot) und Haselnüsse. Saftiger, animierender Gaumen mit perfekt eingebundener Säure. Der Abgang ist filigran, leicht salzig und herrlich lang.

Produzent	Weingut Familie Hansruedi Adank
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Graubünden
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	11° - 13°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323596
Passt zu	Grilliertem Fisch, Gemüseauflauf, Grilladen, Risotto, Steinpilze



Vinifikation

Selektive Handlese. Spontanvergoren. Reift während 12 Monaten in 228-Liter-Piècen auf der Vollhefe.

Terroir

Das Terroir in Fläsch ist geprägt von kalkreichen Böden auf Bündner Schiefer, die je nach Lage mit Ton, Lehm und Sand durchzogen sind und den Weinen ihre markante Mineralität und Struktur verleihen. Das alpine Mikroklima der Bündner Herrschaft mit Föhn, warmen Tagen und kühlen Fallwinden sorgt dabei für Reife, Frische und eine präzise Säurestruktur der Trauben.

Geschichte

Das Weingut Familie Adank steht für charaktervolle Weine, die den unverwechselbaren Klang ihrer Lage widerspiegeln. Tief verwurzelt in der Bündner Herrschaft, prägen Leidenschaft, Präzision und ein feines Gespür für Natur und Handwerk jede einzelne Flasche. Das Ziel sind keine lauten Blockbusterweine, sondern elegante, mineralische und feingliedrige Weine mit Tiefe und Charakter. Weine, die Geschichten erzählen, die Herkunft spürbar machen und mit denen man sich stundenlang beschäftigen kann.

