



Pinot Blanc 2025

Nez épicé aux fines notes d'anis étoilé, accompagné de pomme, de coing et de mirabelle croquante. En bouche, le vin est puissant et aromatique, porté par une acidité vibrante et un milieu de bouche juteux. La finale se montre très élégante et harmonieuse.

Producteur	Weingut Familie Hansruedi Adank
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Appellation	AOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323583
Accord mets et vins	Tarte au fromage, Cuisine traditionnelle, Cuisine orientale, Légumes



Vinification

Vendange manuelle sélective dans la Fläscher Halde. Élevage en fûts de 1200 litres sur lies totales. Aucun élevage malolactique.

Terroir

Le terroir de Fläsch est marqué par des sols riches en calcaire sur schistes grisons, mêlés selon les parcelles d'argile, de limon et de sable, conférant aux vins une minéralité et une structure distinctes. Le microclimat alpin de la Bündner Herrschaft, avec le foehn, les journées chaudes et les vents frais descendants, assure une maturité optimale, de la fraîcheur et une structure acide précise des raisins.

Histoire





Le domaine de la famille Adank incarne des vins de caractère qui reflètent l'expression unique de leur terroir. Profondément enracinée dans la Bündner Herrschaft, chaque bouteille est façonnée par la passion, la précision et une sensibilité fine pour la nature et le travail artisanal. L'objectif n'est pas de produire des vins spectaculaires et démonstratifs, mais des vins élégants, minéraux et délicats, dotés de profondeur et de caractère. Des vins qui racontent des histoires, rendent leur origine perceptible et avec lesquels on peut passer des heures à les découvrir.

