



Irma la Douce

Aagne
Familie Gysel

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Riesling-Silvaner

Ausbau / Herstellung: Diese süsse Spezialität wurde im Edelstahltank ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Dieser Süsswein punktet mit Fruchtnoten von Pfirsichen, Honigmelonen und gekochten, süssen Äpfeln sowie mit Aromen von exotischen Früchten. Der Körper zeigt sich leicht und schmeichelnd und erfreut mit einer natürlichen Restsüsse. Die fruchtig liebliche Verführung aus dem Klettgau begeistert mit nur 8.5 Vol.% Alkohol.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser süsse Tropfen passt wunderbar zu leicht würzigen Apéritifhäppchen, zu scharfen, asiatischen oder orientalischen Speisen und zu Geflügelgerichten mit Curry. Auch lässt er sich perfekt zu nicht allzu süssen Desserts kombinieren oder man geniesst ihn ganz einfach nur so, ohne Speisenbegleitung.

Eine sehr erfolgreiche und sympathische Winzerfamilie aus Schaffhausen

Schon seit mehreren Generationen pflegt die sympathische Familie Gysel mit Stolz ihre Weinberge. Die Begeisterung für Rebe und Wein, sowie die Motivation etwas Gutes zu produzieren, war der Grundstein der Marke "Aagne" (ist ein Dialektwort und bedeutet „Eigener“). Erich und Irma Gysel initiierten mit ihrem ersten eigenen Wein diese Marke und Stefan Gysel Saxer und seine Frau Nadine Saxer (im Bild) führen diese Idee fort.

