



Riesling-Silvaner

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Riesling-Silvaner

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025

Die Aromen dieses gelungenen Weissweins sind ausdrucksstark und erinnern an Pfirsiche, Aprikosen und Melonen. Am Gaumen begeistert ein harmonisches Spiel zwischen der schön eingebundenen, mineralischen Säure und dem lieblichen Extrakt. Ein besonders ausgewogener und fruchtiger Wein mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Riesling-Silvaner ist ein herrlicher Weisswein zum Apéritif mit Salzgebäck, zu Spargeln an einer feinen Sauce Hollandaise, zu schmackhaften Gemüsevariationen, zu Fischspeisen sowie zu cremigem Weich- und Frischkäse.

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.

