



Sauvignon Blanc

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2025

Bereits in der Nase begeistert eine beeindruckende und sehr einladende Vielfalt an Aromen, welche von Zitrusfrüchten über Stachelbeeren und Quitten bis hin zu exotischen Früchten und dem Duft weisser Blüten reicht. Der Körper ist kompakt, ausgewogen und mit einer sehr erfrischenden, saftigen Säure sowie einer dezenten Lieblichkeit versehen. Ein sehr aromatischer, genussvoller und moderner Sauvignon Blanc.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zum Apéritif, zu Vorspeisen mit Lachs und Crevetten, zu leichten Fischgerichten, zu asiatischen und mexikanischen Speisen sowie zu Frisch- und Weichkäse aus Ziegenmilch.

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.

