Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2024/2025/2026
Best National Producer
AWC Vienna



Pinot Blanc Chardonnay

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Pinot Blanc, Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 4-6 Monaten dezent in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2024
In der Nase begeistern feine Düfte von Pfirsichen, Äpfeln und Quitten, die wunderbar vermischt mit dezenten Röst- und Vanillenoten - vom Ausbau im Barrique - sind. Am Gaumen zeigt sich der gehaltvolle Körper leicht cremig mit einer harmonisch eingebundenen, saftig wirkenden Säure. Eine besonders elegante und raffinierte Verbindung der Rebsorten Pinot Blanc und Chardonnay.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Weisswein begleitet wunderbar Fisch und Meeresfrüchte, feine Terrinen und leichte Vorspeisen, Spargel gekocht oder als Salat, süss-saure Speisen der asiatischen Küche, zarte Geflügelgerichte sowie viele Weichkäsesorten.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch