



Cabernet Merlot

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau / Herstellung: Diese Assemblage wird mit biologischem Säureabbau in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2022

In der Nase laden Aromen von Johannisbeeren und schwarzem Pfeffer zum Trinkgenuss ein. Die Aromen vermischen sich harmonisch mit feinen Gewürz-, Tabak- und Kaffeenoten. Am Gaumen präsentiert sich ein fülliger, fein strukturierter Körper mit einer angenehmen Ausgewogenheit zwischen der Säure und dem geschmeidigen Tannin.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend zu einem Steinpilzrisotto, zu zarten Gerichten vom Rind, Kaninchen, Lamm und Wild sowie zu reifem Käse, wie beispielweise Époisses, Brie oder Bergkäse.

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.

