



Pinot Noir Rosé

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Fruchtige, frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich dieser Roséwein trocken, leicht spritzig und mit einem zarten Extrakt und einer herrlich erfrischenden Säure. Ein lebendiger und fruchtiger Roséwein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Rosé ist herrlich zum Apéritif oder zu leichten Vorspeisen. Besonders zu geniessen ist dieser fruchtige Tropfen auch zu Aufschnittplatten, zu Terrinen, zu Grilladen mit hellem Fleisch oder zu feinen Gemüsegerichten.

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.

