Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2024/2025/2026
Best National Producer
AWC Vienna



Pinot Noir Classic

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
In der Nase begeistern sortentypische Aromen von roten Beeren und würzige Noten von Lakritze. Der Körper zeigt sich dezent füllig mit einem samtigen Tannin und einer ausgewogenen Struktur. Der anhaltende Abgang rundet das schöne Gesamtbild ab und trägt zum feinen Weingenuss aus der Ostschweiz bei.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zu Kalbfleisch an Rahmsauce, zu gebratenem Geflügel, zu einer Bauernbratwurst mit Rösti, zu Riz Casimir oder zu Älpler Makronen. Aber auch zu einer kalten Fleischplatte und zu Halbhartkäse, wie z.B. einem Emmentaler Mutschli, passt dieser Tropfen hervorragend.

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