



Merlot

Aagne
Familie Gysel

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2014

Ein Merlot mit sehr kräftigen und vielschichtigen Aromen, die an dunkelrote Waldbeeren, Kirschen, Pflaumen sowie schwarzen Holunder erinnern und würzig untermalt werden von Noten des Fassausbaus. Am Gaumen begeistert ein vollmundiger Körper mit einem feinkörnigen, geschmeidigen Tannin und einer reifen Säure. Der Abgang ist intensiv und lange anhaltend. Ein sehr finessenreicher, weicher und delikater Merlot!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Gerichten mit zartem, rotem Fleisch vom Rind, Lamm und Wild wie z.B. ein Rehrücken, aber auch zu Risotto mit Pilzen sowie zu reifen 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.

