



Element 5

aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Stefan Gysel vom Weingut Aagne, Thomas Meier vom Weingut Lindenhof, Sebastian Gerner von der Rötiberg-Kellerei und Thomas Stamm vom Weinstamm verwirklichten mit diesem Wein die gemeinsame Idee, ihre besten Pinot Noirs auszubauen und zu einem gemeinsamen Wein zu vereinen. Der Ausbau erfolgt während 24 Monaten auf der Feinhefe im Barrique.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe präsentiert sich in einem satten, rubinroten Kleid. In der Nase laden verführerische Aromen von Kirschen und Beeren, gepaart mit würzigen Holz- und Tabaknoten zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein dezent fülliger, elegant strukturierter Körper mit einem feinkörnigen Tannin und einer reifen, schön eingebundenen Säure. Ein grossartiger Pinot Noir.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dies ist ein passender Begleiter zu feinen Gerichten mit zartem Fleisch, wie z.B. einem Kalbsgeschnetzelten, einem Rehschnitzel oder einem Filet im Teig. Aber auch zu Teigwaren mit Trüffelrahmsauce, zu würzigen Gratins oder zu Weich- und Halbhartkäse ist dieser spezielle Pinot Noir ein Genuss.

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.

