



Credo

Aagne
Familie Gysel

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Diese Assemblage wird während 6-8 Monaten in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser farblich sehr intensive Rotwein begeistert mit Aromen von dunklen, reifen Beeren sowie mit einer dezent würzigen Note. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem samtigen Auftakt, mit einer angenehmen, ausgewogenen Fülle von einem reifen Tannin und einem eingebundenen Alkohol. Ein vielschichtiger, harmonischer und spannender Rotwein aus Schaffhausen.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein ist ein ausgezeichnete Begleiter zu gebratenen roten Fleischgerichten, wie z.B. zu einem zarten Rehrücken. Aber auch zu italienischen Fleischspeisen, wie z.B. einem Coniglio al Balsamico oder zu Pasta mit sämigen Saucen, passt er 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.

