



Pinot Noir Spätlese

aagne
aagne weingut

Anbaugebiet: Schweiz / Schaffhausen AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 3-6 Monate in gebrauchten Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Diese Spätlese erstrahlt in einer satten, rubinroten Farbe und erfreut mit ausdrucksvollen Aromen von roten Beeren und dezenten Gewürznoten. Am Gaumen begeistert ein weicher und füllender Körper, der sich zart bitter und gleichzeitig dezent lieblich präsentiert. Ein sehr geschmeidiger und doch kraftvoller Pinot Noir mit einem haftenden Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Pinot Noir ist eine schöne Begleitung zu Kalbs- und Schweinebraten mit nicht zu kräftigen Saucen, zarten Wildgerichten, zu kalten Fleisch- und Wurstplatten, Gemüsegratins sowie zu jungen Weich- und Halbhartkäsen.

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.

