



### Pinot Noir Barrique

aagne  
aagne weingut

**Anbaugebiet:** Schweiz / Schaffhausen AOC

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte in Barriques.

**Charakteristik:** Jahrgang 2022

Die verlockenden Aromen erinnern an Waldbeeren, schwarze Kirschen und Pflaumen. Untermalt werden sie von feinen Röstnoten des Fassausbaus und von delikaten Vanille- und Karamellakzenten. Der elegante, füllende Körper überzeugt mit einem feinkörnigen Tannin, einer dezenten Säure und einem füllenden, lieblichen Alkohol. Ein harmonischer und reichhaltiger Wein aus dem Klettgau.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Ein toller Begleiter zu Kalb- oder Schweinefleisch, zu feinen Wildgerichten, wie z.B. einem Rehschnitzel, zu verschiedenen Speisen mit Leber und einer feinen Rösti oder Nudeln an Pilzsauce, zu herzhaften Gerichten mit Tofu, sowie zu Halbhartkäse, wie z. B. Appenzeller, Fladenkäse oder Vacherin.

### 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.

