



Pinot Blanc Chardonnay 2024

In der Nase entfalten sich dezent seine Fruchtnoten, mit Aromen von Apfel und Pfirsich, sowie floralen Anklängen. Umrahmt von feinen Röstaromen. Der Gaumen lässt die beiden Sorten mit saftiger Frische und breitem Körper in einem raffinierten Spiel verschmelzen.

Produzent	aagne Weingut
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Schaffhausen
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Blanc, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	323355
Passt zu	Foie Gras, Raclette, Käse, Geflügel, Fisch, leichten Speisen

Vinifikation

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, teilweise BSA (teilweise Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, dezenter Ausbau im Barrique 4-6 Mt, anschliessende Filtration Füllung nach 6-8 Mt. Ausbau.

Terroir

Das Schaffhauser Klettgau befindet sich im Regenschatten des Schwarzwalds und ist elegant in die östlichen Ausläufer des Jura gebirges eingebettet. Das hat ein sehr mildes und regenarmes Klima zur Folge. Die Böden sind geprägt durch Kalkstein-Sedimente mit unterschiedlichem Gehalt an Lehm und Ton.

Geschichte





'aagne' bedeutet im Dialekt 'eigen'. Und das sind sie, die Weine von Stefan Gysel. Seit mehreren Generationen werden die Weinberge mit viel Herzblut gepflegt. Mit der Erfahrung und gleichzeitig neuen Idee vinifiziert das Weingut aagne hervorragende Weine. Das Traubengut stammt aus heimischen Terroirs und wird mit Sorgfalt von Hand gelesen. Die Weine begeistern die Fachwelt und wurden schon mehrmals ausgezeichnet. Die Begeisterung für Rebe und Wein sowie die Motivation, etwas Gutes zu produzieren, bilden den Grundstein von 'aagne'.

