



Pinot Noir Spätlese 2023

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Rouge rubis soutenu à profond. Arômes mûrs et complexes de baies noires et de fruits secs, avec une légère touche épicée et une pointe de notes toastées. Attaque puissante en bouche avec une belle onctuosité, vin riche et complexe, doté d'une belle densité persistante et d'une fine structure tannique.

Producteur	aagne Weingut
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Schaffhausen
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323356
Accord mets et vins	Pâtes, Agneau, Plats à base de porc, Bœuf, Cuisine suisse, Charcuterie, Fromage

Vinification

Forte limitation des rendements, vendange tardive, macération pelliculaire, fermentation en cuve avec macération intense à température contrôlée, avec fermentation malolactique (réduction biologique de l'acidité). Élevage discret en barriques usagées pendant 3 à 6 mois, suivi d'une filtration et d'une mise en bouteille après 8 à 10 mois d'élevage.

Terroir

Le Klettgau schaffhousois se situe dans l'ombre pluviométrique de la Forêt-Noire et est élégamment niché dans les contreforts orientaux du massif du Jura. Cela entraîne un climat très doux et relativement sec. Les sols sont caractérisés par des sédiments calcaires avec des teneurs variables en limon et en argile.





Histoire

“Aagne” signifie en dialecte « propre / à nous ». Et c’est exactement ce que sont les vins de Stefan Gysel. Depuis plusieurs générations, les vignobles sont entretenus avec beaucoup de passion. Fort de son expérience et animé de nouvelles idées, le domaine aagne élabore d’excellents vins. Les raisins proviennent de terroirs locaux et sont récoltés à la main avec soin. Les vins séduisent les professionnels et ont déjà été récompensés à plusieurs reprises. La passion pour la vigne et le vin ainsi que la motivation de produire quelque chose de bon constituent les fondements de « aagne ».

