



Riesling-Silvaner 2024

Jaune pâle aux reflets verdâtres. Vin blanc frais et fruité aux arômes de pêche, de melon et d'abricot, accompagnés de notes minérales. En bouche, il est rafraîchissant avec une agréable onctuosité.

Producteur	aagne Weingut
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Schaffhausen
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323354
Accord mets et vins	Raclette, Fromages à pâte molle, Plats asiatiques, Poisson, Plats légers, Antipasti, Apéritif
Avis	Expovina Wine Trophy /0

Vinification

Fermentation en cuve inox à température contrôlée, sans fermentation malolactique (pas de réduction de l'acidité). Élevage sur lies fines, suivi d'une filtration et d'une mise en bouteille après 5 à 7 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 ».

