



Pinot Blanc Chardonnay 2024

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Al naso si esprime con delicate note fruttate, con aromi di mela e pesca, accompagnati da sfumature floreali e incorniciati da fini note tostate. Al palato le due varietà si fondono in un gioco raffinato, con freschezza succosa e corpo ampio.

Produttore	aagne Weingut
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Schaffhausen
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Blanc, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323355
Adatto a	Foie Gras, Raclette, Formaggi, Pollame, Pesce, Piatti leggeri

Vinificazione

Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione malolattica parziale (parziale riduzione dell'acidità). Affinamento sui lieviti fini, con un leggero passaggio in barrique per 4-6 mesi, seguito da filtrazione e imbottigliamento dopo 6-8 mesi di affinamento.

Terroir

Il Klettgau sciaffusano si trova nella zona d'ombra pluviometrica della Foresta Nera ed è elegantemente incastonato nelle propaggini orientali della catena del Giura. Questo comporta un clima molto mite e povero di precipitazioni. I suoli sono caratterizzati da sedimenti calcarei con contenuti variabili di limo e argilla.

Storia





“Aagne” nel dialetto locale significa “proprio / nostro”. E proprio così sono i vini di Stefan Gysel. Da diverse generazioni i vigneti vengono curati con grande passione. Con esperienza, ma anche con nuove idee, la cantina aagne vinifica vini eccellenti. Le uve provengono da terroir locali e vengono raccolte a mano con grande cura. I vini entusiasmano gli esperti del settore e sono già stati premiati più volte. La passione per la vite e per il vino, così come la motivazione di produrre qualcosa di buono, costituiscono le fondamenta di “aagne”.

