



Pinot Noir Spätlese 2023

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Rosso rubino intenso e profondo. Aromi maturi e complessi di bacche nere e frutta secca, con una leggera speziatura e un accenno di note tostate. Attacco deciso al palato con una bella morbidezza, ricco e complesso, con persistente densità e una fine struttura tannica.

Produttore	aagne Weingut
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Schaffhausen
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323356
Adatto a	Pasta, Agnello, Carne di maiale, Manzo, Cucina svizzera, Salumi, Formaggi

Vinificazione

Forte limitazione delle rese, vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce, fermentazione sulle bucce intensa e a temperatura controllata, con fermentazione malolattica (riduzione biologica dell'acidità). Affinamento delicato in barrique usate per 3-6 mesi, seguito da filtrazione e imbottigliamento dopo 8-10 mesi di affinamento.

Terroir

Il Klettgau schiaffusano 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”.

