



Riesling-Silvaner 2024

Giallo pallido con riflessi verdognoli. Vino bianco fresco e fruttato con aromi di pesca, melone e albicocca, accompagnati da componenti minerali. Al palato è rinfrescante con una piacevole morbidezza.

Produttore	aagne Weingut
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Schaffhausen
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323354
Adatto a	Raclette, Formaggi a pasta molle, Piatti asiatici, Pesce, Piatti leggeri, Antipasti, Aperitivi
Valutazioni	Expovina Wine Trophy /0

Vinificazione

Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, senza fermentazione malolattica (nessuna riduzione dell'acidità). Affinamento sui lieviti fini, seguito da filtrazione e imbottigliamento dopo 5-7 mesi di affinamento.

Terroir

Il Klettgau schaffusano 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”.

