

Gute Weine aus guten Trauben

«aagne» bedeutet im Dialekt «eigen». Und das sind sie, die Weine vom aagne weingut – selbst gemacht. Seit mehreren Generationen pflegt die Familie Gysel Saxer und ihr Team mit viel Herzblut ihre Weinberge. Mit ihrer Erfahrung und gleichzeitig neuen Ideen vinifizieren sie hervorragende Weine. Das Traubengut stammt aus heimischen Terroirs und wird mit Sorgfalt von Hand gelesen.

Die Weine begeistern die Fachwelt – schon mehrfach wurden sie ausgezeichnet. Die Begeisterung für Rebe und Wein sowie die Motivation, etwas Gutes zu produzieren, bilden den Grundstein von «aagne».

Trauben aus dem Klettgau

Das Schaffhauser Klettgau befindet sich im Regenschatten des Schwarzwalds und ist elegant in die östlichen Ausläufer des Jura gebirges eingebettet. Das hat ein sehr mildes und regenarmes Klima zur Folge. Die Böden sind geprägt durch Kalkstein-Sedimente mit unterschiedlichem Gehalt an Lehm- und Tonanteil.

Dem aagne weingut ist es wichtig, nachhaltig und naturgetreu anzubauen und die Biodiversität zu fördern. Dank der guten Rebenpflege, tiefen Erträgen und der von Hand gelesenen Ernte, produzieren sie hochwertiges Traubengut. Die Trauben vom aagne weingut gedeihen in den Rebbergen von Gächlingen, Oberhallau, Hallau und Wilchingen. Neben Pinot Noir und Riesling-Silvaner bewirtschaftet das aagne weingut auserlesene Spezialitäten passend zum jeweiligen Terroir.

Weine mit Charakter

Der Charakter der Weine wird von den Traubensorten, den Böden und insbesondere von den Menschen geprägt. Der Ausbau der Weissweine erfolgt im temperaturkontrollierten Stahltank ohne biologischen Säureabbau (BSA). Damit kommt die Frucht und die Frische der einzelnen Traubensorten zum Ausdruck.

Die Rotweine werden je nach Sorte unterschiedlich lang an der Maische extrahiert und durchlaufen anschliessend den biologischen Säureabbau. Einen Teil der Rotweine wird bis zu 16 Monate lang in Barrique-Fässern gelagert, um die Entwicklung und Reifung zu optimieren.

Das aagne weingut lässt alle Weine natürlich sedimentieren und filtriert sie zum Schluss möglichst schonend. So bleibt die Weinqualität nach der Flaschenfüllung konstant. Die Weine vom aagne weingut werden vegan hergestellt.

Degustation und Verkauf

Immer am Samstag von 10 bis 14 Uhr stehen die Türen des aagne weingut für Degustation und Verkauf vor Ort in Hallau offen. Das Team berät die Kunden gerne persönlich.

Kontakt

aagne weingut
Atlingerstrasse 27
8215 Hallau

E-Mail: info@aagne.ch
Tel. 052 681 38 10
Web: aagne.ch

Ansprechpartner

Stefan Gysel Saxer
Geschäftsführer, Oenologe
stefan.gysel@aagne.ch
079 754 46 86