



## Pinot Blanc - Chardonnay

Aagne Weingut  
Schweiz, Schaffhausen

### Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe, Ausbau für 4 - 6 Monate in Barriques

### Charakter

Goldgelb; in der Nase dezente Fruchtnoten von Apfel, Birne und weisser Pfirsich, florale Anklänge im Bouquet, feine Röstaromen; am Gaumen saftig frisch mit tragender Säure vom Weissburgunder und schöner Cremigkeit, harmonisch verschmolzen, unkompliziert und zugänglich; macht bis in den Abgang Freude

### Konsumhinweis

Apero, leichte Speisen, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Geflügel, Fois Gras, Terrine, Fisch

### Technische Details

|                |   |
|----------------|---|
| Traubensorten: | 80% Pinot Blanc / Weissburgunder,<br>20% Chardonnay |
| Trinkreife:    | 2026 - 2028   |
| Alkohol:       | 13 Vol.%  |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite                                     |

### Bewertungen

|      |                                 |        |
|------|---------------------------------|--------|
| 2023 | Goldmedaille AWC Vienna         |        |
| 2023 | Falstaff                        | 90/100 |
| 2021 | Expovina Wine Trophy GOLD       | 89/100 |
| 2019 | Falstaff                        | 89/100 |
| 2017 | Schweiz. Weinzeitung            | 17/20  |
| 2016 | Grand Prix de Vin Suisse - GOLD |        |
| 2008 | Grand Prix de Vin Suisse - GOLD |        |