



WEISSWEINE - SCHWEIZ



JENINSER BLANC DE NOIR

13.5 VOL % / 75CL

CHF 45.00

Irene Grünenfelder, Jenins

Traubensorte: Pinot Noir

Ausbau: Aus der Pinot Noir Taube weiss gekellert.



DÉZALEY MÉDINETTE

12.8 VOL % / 70CL

CHF 51.00

Louis Bovard, Dézaley, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Ausbau: Die Gärung und der Ausbau erfolgt in grossen Eichenfässern.

WEISSWEINE - ITALIEN



GAVI DI GAVI

12.0 VOL % / 75CL

CHF 38.00

Luigi Tacchino, Gavi, Piemont

Traubensorte: Cortese

Ausbau: Gärung während 36 Stunden im Edelstahltank bei 18°C.

Der Wein wird noch mindestens 3 Monate auf der Flasche verfeinert.

WEISSWEINE - SPANIEN



BASA BLANCO

13.0 VOL % / 75CL

CHF 38.00

Telmo Rodriguez, Rueda

Traubensorte: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc

Ausbau: Stahltank



WWW.AAGNE.CH

«aagne Familie Gysel» ist ein innovatives Weingut,
gewachsen aus langjähriger Rebbautradition.

Schon seit mehreren Generationen pflegt die Familie Gysel
mit Stolz ihre Weinberge zur Traubenproduktion.

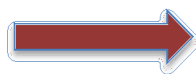
Die Begeisterung an Rebe und Wein sowie die Motivation,
etwas Gutes zu produzieren war der Grundstein vom «aagne».

Erich und Irma Gysel initiierten mit ihrem ersten eigenen Wein
die Marke «aagne».

Stefan Gysel Saxer und seine Frau Nadine Saxer führen
zusammen mit Markus und Nadja Hallauer diese Idee fort.

Mit dem Wissen aus Generationen und neuen Ideen, investiert sich
das aagne-Team mit Begeisterung in feinste Weine aus heimischem
Terroir und wertvoller Handarbeit.

Dank Tradition und Innovation wurden die Weinspezialitäten
schon mehrmals prämiert, und finden bei immer mehr
aagne-Freunden Gefallen.





AAGNE SAUVIGNON BLANC

13.5 VOL % / 75CL

CHF 45.00

Dieser Wein zeichnet sich durch seine exotische Frucht, einem fälligen und ausgewogenen Körper sowie seiner Eleganz aus. Eine Kreation der jungen Oenologin Nadine, welche es zu entdecken gilt.

AAGNE PINOT BLANC CHARDONNAY

13.5 VOL % / 75CL

CHF 45.00

Gehaltvoller, eleganter und harmonischer Weisswein. Die Reifung im Barrique bringt einerseits sehr dezente Noten des gerösteten Eichenholzes und andererseits eine Verschmelzung der beiden Sorten zum einmaligen Cuvée mit einem raffinierten Gaumenspiel.

AAGNE PINOT NOIR SPÄTLESE

13.0 VOL % / 75CL

CHF 45.00

Satte, dunkelrote Farbe. Der kraftvolle Pinot Noir begeistert mit seinem Burgundraroma. Die warme Frucht ist dicht und komplex. Seine Kraft und Geschmeidigkeit sind Markenzeichen, welche ihn während der Reife begleiten. Die Tannine sind kräftig und angenehm.

AAGNE PINOT NOIR BARRIQUE

13.5 VOL % / 75CL

CHF 48.00

Granatrot. Der junge Barrique – Wein bringt deutliche, vom Eichenfass herrührende Röstaromen wie Rauch, Toast, sowie Vanille und Caramel. Im Laufe der Flaschenreife verschmilzt der Holzcharakter mehr und mehr mit der Frucht des Weines. Der Gerbstoff reift ebenso zu geschmeidigen Tanninen und mischt sich gut mit beerigen Aromen und weicher Struktur. Lang und warm im Abgang.

AAGNE CABERNET MERLOT

13.5 VOL % / 75CL

CHF 52.00

Weltweit bekannte Traubensorten. Gereift im Barrique. In der Nase zeigt dieser Wein ein Aroma aus konzentrierten Johannisbeeren, Kaffeebohnen und grünem Pfeffer. Der Gaumen präsentiert sich voll mit einer ausgewogenen Balance zwischen der Säure und den geschmeidigen Tanninen.

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau



ROTWEINE – SCHWEIZ



INSIEME

13.5 VOL % / 75CL

CHF 62.00

Weingut Davaz, Fläsch, Graubünden – Poggio al Sole, Toscana

Traubensorte: Pinot Noir Graubünden 80%
Merlot Toscana 20%

Ausbau: Strikte Ertragsbeschränkung, schonende Maischegärung während 14 - 21 Tagen sowie anschliessender Ausbau in französischen Barriques, geringfügige Filtration.

ROTWEINE – ÖSTERREICH



ZWEIGELT UNPLUGGED

14.0 VOL % / 75CL

CHF 49.00

Hannes Reeh, Burgenland

Traubensorte: Zweigelt - diese kann auch Blauer Zweigelt oder Rotburger heissen.

Ausbau: Von Hand gelesen und anschliessende Spontangärung im Edelstahltank. Dieser Zweigelt wird in gebrauchten und neuen Barriquen ausgebaut. Seine »Unplugged«-Weine werden, wie er es formuliert, »ohne jeglichen Schnickschnack, aber mit viel Gefühl für den Takt der Natur produziert«.



ROTWEINE - ITALIEN - VALENTINA



ZANOLARI'S „FLÜSSIGE SONNE“

13.0 VOL % / 75CL

CHF 42.00

Zanolari, Valtelina

Traubensorte: Nebbiolo

Ausbau: 12 tägige Maischengärung im Stahltank und Ausbau während 12/18 Monate in 6000 Liter Holzfässern.
Ganz wenig davon ist auch im Barrique.



TRIACCA SFORZATO “SAN DOMENICO”

15.0 VOL % / 75CL

CHF 46.00

Triacca, Casa la Gatta, Valtelina

Traubensorte: Nebbiolo

Ausbau: Die Trauben werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Räumen getrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren 30% ihres Wassergehaltes.
Gleiches Verfahren wie beim Amarone.

ROTWEINE - ITALIEN - PIEMONT



BARBERA D'ALBA “TRE VIGNE”

13.5 VOL % / 75CL

CHF 48.00

Vietti, Castiglione, Piemont

Traubensorte: Barbera

Ausbau: Barbera-Cuvée aus verschiedenen Reblagen.
12 Monate im neuen und gebrauchten Barrique ausgebaut.



ROTWEINE - ITALIEN - TRENINO



MASETTO DUE

14.0 VOL % / 75CL

CHF 56.00

Endrizzi, Trentino

Traubensorte: 80% Teroldego
20% Cabernet-Sauvignon

Ausbau: Die leicht getrockneten und kühlen Trauben werden entrappt und bei einer kontrollierten Temperatur von 12 ° C vergoren. Die Reifung in Stahltanks und großen Eichenfässern dauert etwa neun Monate. Danach lagert der Wein für weitere neun Monate in der Flasche, um die beste Balance zwischen fruchtigen, rebsortentypischen und würzigen Noten zu bekommen.

ROTWEINE - ITALIEN - VENETO



KAIROS

15.0 VOL % / 75CL

CHF 79.00

Le Zymé, Veneto

Traubensorte: Garganega, Trebbiano Toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino. Je nach Jahr kann es variieren!

Ausbau: Vor der Fermentation werden die Trauben für mehrere Wochen zur Konzentration auf Strohmatten angetrocknet. Ausgebaut wird der Wein während 24 Monaten in französischen Eichenbarriques.

ROTWEINE - ITALIEN - TOSCANA



POGGIO AL GRILLO

13.5 VOL % / 75CL

CHF 46.00

Tenuta Ceralti, Bolgheri, Toscana

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau: Vinifikation im Edelstahl,
danach Ausbau im grossen Holzfass.



ROTWEINE - ITALIEN - SARDINIEN



SU'ENTU BOVALE

15.0 VOL % / 75CL

CHF 52.00

Salvatore Pilloni, Sardinien

Traubensorte: Bovale
(auf sardisch „Muristellu“ aus der Zone Marmilla)

Ausbau: Bewusst hochreif geerntet und dann für ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut.

ROTWEINE - SPANIEN



RIOJA CRIANZA

13.5 VOL % / 75CL

CHF 52.00

Bodegas Paco Garcia, Murillo

Traubensorte: 90% Tempranillo
10% Garnacha

Ausbau: 12 Monate im Barrique.



AALTO TINTO COSECHA

15.0 VOL % / 75CL

CHF 65.00

Javier Zaccagnini und Mariano Garcia, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo
Cuvée aus Trauben von acht verschiedenen Gemeinden der Ribera del Duero.

Ausbau: 24 Monate in französischen und amerikanischen Barricas.



M2 DE MATALLANA

14.5 VOL % / 75CL

CHF 46.00

Telmo Rodriguez, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Ausbau: 14 Monate in 50% neuen, französischen Barricas.



OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

JENINSER BLANC DE BLANC

Weinkellerei Arnold Graf, Gams

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

FÉCHY

Testuz

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

RIESLING - SILVANER

Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 CL: CHF 22.50

BÜNDNER FEDERWEISSER

von Salis

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC

Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

RIOJA

Bodega El Coto

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

MAIENFELDER

H.P. Komminoth

50 CL: CHF 22.50

10 CL: CHF 4.50

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA

Cami

50 CL: CHF 25.00

PRIMITIVO MERLOT

Vino Tarantino

50 CL: CHF 25.00
