



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 53.00

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 53.00

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 52.00

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 57.00

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 61.00

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



WEISSWEINE - SCHWEIZ



JENINSER BLANC DE NOIR

13.5 VOL % / 75CL

CHF 57.00

Irene Grünenfelder, Jenins

Traubensorte: Pinot Noir

Ausbau: Aus der Pinot Noir Taube weiss gekeltert.



DÉZALEY MÉDINETTE

12.8 VOL % / 70CL

CHF 60.00

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 47.00

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 46.00

Telmo Rodriguez, Rueda

Traubensorte: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc

Ausbau: Stahltank



ROTWEINE – SCHWEIZ



INSIEME 13.5 VOL % / 75CL CHF 68.00

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

Traubensorte: Pinot Noir Graubünden 80%
Syrah Toscana 20%

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

ROTWEINE – ÖSTERREICH



ZWEIFELT UNPLUGGED 14.0 VOL % / 75CL CHF 53.00

Hannes Reeh, Burgenland

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

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

ROTWEINE – FRANKREICH



CHÂTEAU BOURSEAU 14.0 VOL % / 75CL CHF 57.00

Gaboriaud, Lalande de Pomerol

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Ausbau: Das kleine Château Bourseau gehört zum Weingut Gaboriaud und wird heute von Véronique Gaboriaud-Bernard und ihren beiden Söhnen Bernhard und Françoise geleitet. Am Gaumen etwas Eiche, Leder und viel reife Fruchtaromen gepaart mit einer wunderbaren Eleganz und Würzigkeit endet der Wein mit eindrücklicher Länge und viel Schmelz. So macht Bordeaux richtig Spass.



ROTWEINE - ITALIEN - VALENTINA



TRIACCA SFORZATO "SAN DOMENICO"

15.0 VOL % / 75CL

CHF 57.00

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 - PIEMONTE



BARBERA D'ALBA "TRE VIGNE"

13.5 VOL % / 75CL

CHF 54.00

Vietti, Castiglione, Piemont

Traubensorte: Barbera

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

ROTWEINE - ITALIEN - SICILIA



NERO D'AVOLA "GUARDIANI DI CEPPINERI"

14.0 VOL % / 75CL

CHF 55.00

Baglio Oro, Sicilia

Traubensorte: Nero d'Avola

Ausbau: 6 Monate in französischen Holzfässern, weitere 6 Monate in der Flasche



ROTWEINE - ITALIEN - TRENINO



MASETTO DUE

14.0 VOL % / 75CL

CHF 64.00

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 81.00

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 48.00

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 56.00

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 54.00

Bodegas Paco Garcia, Murillo

Traubensorte: 90% Tempranillo
10% Garnacha

Ausbau: 12 Monate im Barrique.



AALTO TINTO COSECHA

15.0 VOL % / 75CL

CHF 71.00

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.



OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

ZIZERSER BLANC DE BLANC

Weinkellerei Arnold Graf, Gams

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

FÉCHY

Testuz

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

RIESLING - SILVANER

Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

BÜNDNER FEDERWEISSER

von Salis

50 cl: Fr. 22.50

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC

Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

RIOJA

Bodega El Coto

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

PRIMITIVO MERLOT

Vino Tarantino

50 cl: Fr. 25.00

10 cl: Fr. 5.00

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA

Cami

50 cl: Fr. 25.00
