



# WEINKARTE



# aagne,

weingut



## **Philosophie**

«aagne» bedeutet im Dialekt «eigen».

Und das sind sie, unsere Weine – selbst gemacht. Seit mehreren Generationen pflegen wir mit viel Herzblut unsere Weinberge. Mit unserer Erfahrung und gleichzeitig neuen Ideen vinifizieren wir hervorragende Weine. Unser Traubengut stammt aus heimischen Terroirs und wird mit Sorgfalt von Hand gelesen. Die Begeisterung für Rebe und Wein sowie die Motivation etwas Gutes zu produzieren, bilden den Grundstein von «aagne»

## **Ausbau**

Der Charakter unserer Weine wird von den Traubensorten, den Böden und insbesondere von uns Menschen geprägt. Der Ausbau unserer 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 unsere Rotweine lagern wir bis zu 16 Monate lang in Barrique-Fässern, um die Entwicklung und Reifung zu optimieren.

Wir lassen alle unsere Weine natürlich sedimentieren und filtrieren sie zum Schluss möglichst schonend. So bleibt die Weinqualität nach der Flaschenfüllung konstant. Unsere Weine werden vegan hergestellt.



---

### **AAGNE SAUVIGNON BLANC**

13.5 VOL % / 75CL CHF 56.50

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 56.50

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 56.50

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 61.00

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 63.50

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.

---



## WEISSWEINE – SCHWEIZ

---



### JENINSER PINOT BLANC

13.5 VOL % / 75CL CHF 65.00

Irene Grünenfelder, Jenins

Traubensorte: Pinot Blanc (Weissburgunder)

Ausbau: Ausbau im Edeltank



### 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

---



### PALLADINO GAVI DI GAVI

12.0 VOL % / 75CL CHF 53.50

Maurilio und Mauro Palladino, Serralunga d'Alba, Piemont

Traubensorte: Cortese

Ausbau: Gärung während 12 Tagen im Edeltank bei 18°C.

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

## WEISSWEINE – SPANIEN

---



### BASA BLANCO

13.0 VOL % / 75CL CHF 50.50

Telmo Rodriguez, Rueda

Traubensorte: Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc

Ausbau: Stahltank



## ROTWEINE – SCHWEIZ

---



### INSIEME

13.5 VOL % / 75CL CHF 73.50

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

---



### ZWEIGELT UNPLUGGED

14.0 VOL % / 75CL CHF 57.50

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 – FRANKREICH

---



### CHÂTEAU BOURSEAU

14.0 VOL % / 75CL CHF 61.50

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 eindrucklicher Länge und viel Schmelz. So macht Bordeaux richtig Spass.



## ROTWEINE – ITALIEN - VALENTINA

---



### **TRIACCA SFORZATO "SAN DOMENICO"**

15.0 VOL % / 75CL CHF 64.00

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 59.00

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 69.50

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 inahltanks 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 100.50

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 Strohmaten angetrocknet. Ausgebaut wird der Wein während 24 Monaten in französischen Eichenbarriques.

## ROTWEINE – ITALIEN – TOSCANA

---



### POGGIO AL GRILLO

13.5 VOL % / 75CL CHF 56.50

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 65.00

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 86.00

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.





## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

---

<b>JENINSER BLANC DE NOIR</b>	50 cl: Fr.	25.50
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>FÉCHY</b>	50 cl: Fr.	25.50
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>RIESLING - SILVANER</b>	50 cl: Fr.	25.50
Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>BÜNDNER FEDERWEISSER</b>	50 cl: Fr.	27.00
von Salis		

---

### ROTWEINE

---

<b>AAGNE PINOT NOIR CLASSIC</b>	50 cl: Fr.	25.50
<b>Unser Hauswein!</b> Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>RIOJA</b>	50 cl: Fr.	25.50
Bodega El Coto	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>PRIMITIVO MERLOT</b>	50 cl: Fr.	25.50
Taranto IGT, Apulien	10 cl: Fr.	5.50

---

<b>RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLICELLA</b>	50 cl: Fr.	27.00
Cami		

---