Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



CHARDONNAY 2025

Lebhaft und reintönig öffnet sich das Bouquet mit eingelegter Zitrone, Kumquat und einem Hauch von Lindenblüte, bevor es zu Ananas und reifer Birne gleitet. Der Auftakt ist rund, getragen von einer geschmeidigen Säure, die die Frucht nie erdrückt; am Gaumen entfaltet sich ein fast exotisches Register zwischen Mango und grünem Tee, mit einer seidigen Textur, die vom Ausbau ausschliesslich im Edelstahltank ohne Holz herrührt. Das Finale von mittlerer Länge schliesst mit einer leicht würzigen Nuance und einer zitronigen Frische ab, die zum nächsten Schluck einlädt. Ein Chardonnay ohne Schnickschnack, der eher für den sofortigen Genuss als zum Nachdenken gedacht ist.

Weingut

Aagne

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Schaffhausen

Appellation

Schaffhausen AOC

Anbaumethode

Unfiltriert

Rebsorten

100% Chardonnay

Terroir

Kalkhaltige Böden im Klettgau, im Herzen des Schaffhauser Weinbaugebiets, in einer trockenen Lage, die durch die Nähe zum Rhein gemildert wird.

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

6 Monate im Edelstahltank

Lagerfähigkeit

Bereits jetzt ein Genuss, Lagerung bis 2029

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Rheinfelchen nach Müllerinart, Nussbutter und Kapern · Topinambur-Cremesuppe, gerösteten Haselnussspänen · Fondue moitié-moitié mit einem Hauch Muskatnuss

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



CREDO 2023

Die Cuvée offenbart auf Anhieb ihren Charakter: frische Waldfrüchte, schwarze Kirsche und Cassisbeere verbinden sich mit einem Hauch von Unterholz, das Ergebnis eines mehrmonatigen Ausbaus in bereits gebrauchten Barriques. Am Gaumen sorgt der Merlot für Rundheit, der Cabernet Sauvignon für die Tanninstruktur und der Pinot Noir für eine säuerliche Frische, die verhindert, dass das Gesamtbild trotz eines leicht wahrnehmbaren Restzuckers zu schwer wirkt. Die Tannine bleiben geschmeidig, die Fülle ist grosszügig, ohne aufdringlich zu wirken. Der Abgang mit Anklängen von Brombeere und süsslichen Gewürzen zeugt von einem genussvollen Stil, der eher für den Genuss am Tisch als für die reine Kontemplation gedacht ist.

Weingut

Aagne

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Schaffhausen

Appellation

Schaffhausen AOC

Anbaumethode

Konventionell

Rebsorten

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Terroir

Kalkhaltige Böden im Klettgau, dieselben Lagen wie bei den anderen Rotweinen des Weinguts, eine speziell für diese Cuvée ausgewählte Traubenauslese

Weinbereitung

Spätlese

Kaltstandzeit vor der Gärung

Ausbau

20 Monate im Barrique

Ohne Neuholz

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

16°C

30 Minuten in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Gegrilltem Entrecôte mit Maître-d'Hôtel-Butter · Lamm-Tajine mit Feigen und Ras el Hanout · Alpkäseplatte mit Schaffhauser Chäs und würzigem Appenzeller

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



PINOT NOIR BARRIQUE 2023

Schon beim Öffnen verbindet ein zartes Bouquet Himbeere und rote Johannisbeeren mit wohl dosierten Röstnoten, dezenter Vanille und einem Hauch von Süssholz, der auf einen zurückhaltenden Ausbau in der Barrique hindeutet. Am Gaumen bestätigt sich diese Eleganz: dichte, aber niemals harte Struktur, feine und seidige Tannine, eine lebhafte Säure, die die Frucht in Spannung hält. Am Gaumen zeigt sich die Typizität des Schaffhauser Blauburgunders, zwischen alpiner Frische und reifer Materie. Das Finale, lang und würzig, lässt die rote Frucht auf einem leicht rauchigen Hintergrund nachklingen. Ein präziser Pinot Noir, der nach zwei oder drei Jahren in der Flasche noch an Komplexität gewinnen wird.

Weingut

Aagne

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Schaffhausen

Appellation

Schaffhausen AOC

Anbaumethode

Traditionell

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Kalkhaltige Böden im Klettgau, geschützte Lagen mit mildem und trockenem Mikroklima, typisch für das Schaffhauser Blauburgunderland.

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

13 Monate im Barrique

30% Neuholz

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2032

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Entenbrust mit Tannenhonig glasiert · Rehragout mit Preiselbeeren · halbgereiftem Tomme Vaudoise auf geröstetem Roggenbrot

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



BLANCS DE NOIRS 2025

Aufgrund der direkten Pressung überrascht dieser nach der Weissweinmethode gekelterte Pinot Noir durch seine Zartheit: kaum reife rote Beeren, rote Johannisbeeren und ein Hauch von frischen Zitrusfrüchten bilden ein äusserst feines Bouquet. Der Auftakt ist leicht, fast leichtfüssig, getragen von einer belebenden Säure, die Struktur verleiht, ohne zu verhärten; am Gaumen bleibt der typische Charakter des Pinot Noir erhalten, zwischen Walderdbeeren und Grapefruitschale. Das Finale, kurz aber klar, schliesst mit einer salzigen Nuance ab, die Lust auf einen Apéro macht. Ein meisterhaftes Stilstück, das beweist, dass sich auch eine rote Rebsorte mit Transparenz und Leichtigkeit entfalten kann.

Weingut

Nadine Saxer

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Zürich

Appellation

Zürich AOC

Anbaumethode

Traditionell

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Ton-Mergel-Böden im Zürcher Weinland, auf dem historischen Gelände von Bruppach zwischen Neftenbach und Nussbaumen

Weinbereitung

Blanc de Noir, gewonnen durch direktes Pressen der Trauben ohne Mazeration

Ausbau

6 Monate im Tank

Lagerfähigkeit

Am besten jung geniessen, bis 2027

Servicetemperatur

8°C

Alkoholgehalt

12.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Carpaccio von der Dorade, Yuzu-Zeste und natives Olivenöl · Rindstatar aus Graubünden, Meerrettich-Relish · geschmeidigem Risotto mit Crevetten und Limette

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



CABERNET-PINOT 2023

Das Bouquet ist von Anfang an intensiv und dunkel und vereint schwarze Waldfrüchte, eingemachte Kirschen sowie eine Mischung aus Viergewürz und schwarzem Pfeffer, die die Kraft des Cabernet Dorsa verrät. Der Gaumen ist schneidig: Feine, aber deutlich spürbare Tannine verleihen dem Gesamtbild Struktur, getragen von einer Säure mit Schwung, die für Frische und Halt sorgt, während der Pinot Noir das Profil abmildert, ohne es zu verflachen. Der Ausbau im Barrique hat die Frucht perfekt mit dezenten Röstnoten eingebunden, ohne sie dabei jemals zu überdecken. Das lange Finale entfaltet nach wie vor würzige Anklänge und Noten von schwarzen Beeren. Ein charaktervoller Rotwein und eine originelle Cuvée, die vor dem Servieren eine Stunde in der Karaffe atmen sollte.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Zürich

Appellation

Zürich AOC

Anbaumethode

Konventionell

Rebsorten

Cabernet Dorsa & Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Terroir

Ton-Mergel-Böden im Zürcher Weinland, dieselben Lagen wie beim Merlot, speziell für diese Cuvée ausgewählte Rebsorten

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

12 Monate im Barrique

Lagerfähigkeit

Heute bis 2031, Höhepunkt zwischen 2027 und 2029

Servicetemperatur

16°C

1 Stunde in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Geräucherter Schweinekoteletts, geschmortem Rotkohl mit Gewürzen · Lammcurry mit Kokosmilch und frischem Koriander · Fondue Chinoise, Sauce mit grünem Pfeffer

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Von Qombucha

Angebotsdetails



MERLOT 2023

Ein ausgesprochen blumiges Bouquet macht den Auftakt, zu dem sich schnell Pflaume, dunkle Waldbeeren und eine fast pfeffrige, grüne Würze gesellen, das Markenzeichen eines sorgfältig gekelterten Merlots. Der Gaumen bestätigt diese Fülle: geschmeidiger Auftakt, üppiger Körper, spürbare Gerbstoffe, die nach vierzehn Monaten im Barrique jedoch bereits gut eingebunden sind. Das Gesamtbild bleibt ausgewogen durch eine dezente Säure, die jegliche Schwere verhindert – typisch für die Terroirs des Zürcher Weinlands. Der Abgang dehnt sich mit gekochten Brombeeren und einer Süssholznote in die Länge. Ein saftiger und sättigender Merlot, der sich hervorragend als Begleiter zu Schmorgerichten in der kalten Jahreszeit eignet.

Weingut

Nadine Saxer

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Zürich

Appellation

Zürich AOC

Anbaumethode

Traditionell

Rebsorten

Merlot 100%

Terroir

Ton-Mergel-Böden im Zürcher Weinland, Lagen in Neftenbach und Nussbaumen in Südlage

Weinbereitung

Traditionelle Rotweinbereitung, langer Maischekontakt bis zum Abpressen, Ausbau in Barriques

Ausbau

14 Monate im Barrique

Lagerfähigkeit

Heute bis 2032, Höhepunkt zwischen 2027 und 2030

Servicetemperatur

16°C

30 Minuten in einer Karaffe atmen lassen

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

In Rotwein geschmorter Rindsbacke mit Winterwurzeln · lang gegarter Ente mit gewürzten Zwetschgen · Risotto mit Butternusskürbis und gereiftem Parmesan