

BIO-Riesling Silvaner

AOC Aargau

Jahrgang 2022 | 0,75 Liter | 12,4 % Vol

Rebsorte BIO-Riesling Silvaner

Klassifizierung AOC Aargau

Trinktemperatur Bei 8–10 °C servieren

Region Aargau Brugg, Schweiz

Weingut Kronengut

Weinberg Mandach | 2'303m²

Erzeuger Imhof

Lesezeitpunkt September

Abfüllung 1'000 Flaschen

Kelterung Baumgartner Weinbau AG Tegerfelden

Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Verpackung 6er Karton

Allergene Enthält Sulfite



Kostnotizen

Der Wein zeigt eine hellgelbe Farbe. Er ist zart aromatisch und frisch, mit Noten von Zitrusfrüchten, Grapefruit und grünem Apfel, ergänzt durch eine typische Note von frischer Ananas. Im Hintergrund zeigen sich subtile würzige und florale Nuancen. Mit seiner ausgewogenen Säure präsentiert sich der Wein harmonisch und ist perfekt zum sofortigen Geniessen geeignet.

Serviervorschläge

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Spargel, frischen Salaten oder asiatisch inspirierten Speisen mit milder Schärfe. Auch zu milden Ziegen- oder Frischkäsesorten zeigt er sich harmonisch.

Herkunft und Terroir

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Dieser Weisswein besteht aus BIO-Riesling Silvaner. Die Trauben für diesen Weisswein stammen aus der traditionellen Weinregion Brugg Aargau. Der Rebberg in Mandach liegt in klimatisch begünstigter Lage an den Jura-Ausläufern, geprägt durch die Nähe zum Rhein.

Vinifizierung

Die Trauben des BIO-Riesling Silvaner stammen aus dem biologisch bewirtschafteten Rebberg Mandach. Nach der sorgfältigen Lese wurden sie schonend gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert imahltank, um Frische und Sortentypizität zu bewahren.

BIO-Riesling Silvaner

AOC Aargau

Jahrgang 2023 | 0,75 Liter | 11,9 % Vol

Rebsorte BIO-Riesling Silvaner

Klassifizierung AOC Aargau

Trinktemperatur Gut gekühlt bei 8–10 °C servieren

Region Aargau Brugg, Schweiz

Weingut Kronengut

Weinberg Mandach | 2'303m²

Erzeuger Imhof

Lesezeitpunkt September

Abfüllung 1'000 Flaschen

Kelterung Baumgartner Weinbau AG Tegerfelden

Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Verpackung 6er Karton

Allergene Enthält Sulfite



Kostnotizen

Der Wein präsentiert sich in einer hellgelben, klaren Farbe. Das Bouquet ist zart aromatisch, frisch und ausgeprägt fruchtbetont. Es zeigen sich klare Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, elegant ergänzt durch weisse Blüten sowie feine exotische Anklänge von Ananas und Passionsfrucht.

Servievorschläge

Ein idealer Aperitif, der zudem hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten passt. Ebenso harmonisiert er wunderbar mit Spargel, frischen Salaten oder asiatisch inspirierten Speisen mit milder Schärfe.

Herkunft und Terroir

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Dieser Weisswein besteht aus BIO-Riesling Silvaner. Die Trauben für diesen Weisswein stammen aus der traditionellen Weinregion Brugg Aargau. Der Rebberg in Mandach liegt in klimatisch begünstigter Lage an den Jura-Ausläufern, geprägt durch die Nähe zum Rhein.

Vinifizierung

Die Trauben des Riesling Silvaner stammen aus dem biologisch bewirtschafteten Rebberg Mandach. Nach der sorgfältigen Lese wurden sie schonend gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Stahltank, um Frische und Sortentypizität zu bewahren.

BIO-Blauburgunder

Landwein

Jahrgang 2022 | 0,75 Liter | 11,5 % Vol

Rebsorte BIO-Blauburgunder

Klassifizierung Landwein

Trinktemperatur Bei 14–16 °C servieren

Region Aargau Brugg, Schweiz

Weingut Kronengut

Weinberg Mandach | 2'303m²

Erzeuger Imhof

Lesezeitpunkt September

Abfüllung 2'000 Flaschen

Kelterung Baumgartner Weinbau AG Tegerfelden

Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Verpackung 6er Karton

Allergene Enthält Sulfite



Kostnotizen

Der Wein präsentiert sich in einer rubinroten Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen roter Früchte wie Kirsche, fein unterlegt von erdigen Nuancen. Am Gaumen ist er frisch und lebendig mit einer präzisen, animierenden Säure, weichen Tanninen und einem harmonischen, saftigen Abgang.

Servievorschläge

Passt hervorragend zu Geflügel, Kalbfleisch, mildem Schweinebraten, Pilzgerichten oder leichten Pasta- und Risottogerichten. Auch zu milden, halbharten Käsesorten zeigt er sich äusserst harmonisch.

Herkunft und Terroir

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Dieser Landwein besteht aus Bio-Blauburgunder. Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus der traditionellen Weinregion Brugg Aargau. Der Rebberg in Mandach liegt in klimatisch begünstigter Lage an den Jura-Ausläufern, geprägt durch die Nähe zum Rhein.

Vinifizierung

Die Trauben des BIO-Blauburgunder stammen aus dem biologisch bewirtschafteten Rebberg Mandach. Nach der selektiven Lese wurden sie abgebeert und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Der biologische Säureabbau erfolgte kontrolliert im Stahltank und verleiht dem Wein Struktur und Harmonie.

BIO-Cuvée Rot

AOC Aargau

Jahrgang 2023 | 0,75 Liter | 12,7% Vol

Rebsorten BIO-Blauburgunder, BIO-Dornfelder, BIO-Dunkelfelder

Klassifizierung AOC Aargau

Trinktemperatur Bei 14–16 °C servieren

Region Aargau Brugg, Schweiz

Weingut Kronengut

Weinberg Mandach | 2'303m²

Erzeuger Imhof

Lesezeitpunkt September

Abfüllung 2'000 Flaschen

Kelterung Baumgartner Weinbau AG Tegerfelden

Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Verpackung 6er Karton

Allergene Enthält Sulfite



Kostnotizen

Ein leuchtendes Rubinrot zeichnet diesen Wein aus. In der Nase zeigen sich saftige, reife rote Früchte mit klaren Noten von Kirsche und roter Pflaume, elegant ergänzt durch einen feinen Hauch Lakritz. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und zugänglich, mit lebendiger Frucht, gut eingebundenen, feinkörnigen Tanninen und einem ausgewogenen, harmonischen Abgang.

Serviovorschlag

Diese Cuvée passt besonders gut zu Gerichten, welche die reife rote Frucht und die feine Würze des Weins widerspiegeln. Er ist ein idealer Begleiter zu Geflügel, Schweinefleisch, pilzbetonter Küche sowie regionalen Spezialitäten mit dezenten Fruchtkomponenten. Ebenso harmoniert er sehr gut mit milden bis halbharten, nicht zu salzigen Käsesorten.

Herkunft und Terroir

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Dieser Cuvée besteht aus BIO-Blauburgunder, BIO-Dornfelder, BIO-Dunkelfelder. Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus der traditionellen Weinregion Brugg Aargau. Der Rebberg in Mandach liegt in klimatisch begünstigter Lage an den Jura-Ausläufern, geprägt durch die Nähe zum Rhein.

Vinifizierung

Die Trauben des BIO-Cuvée rot stammen aus dem biologisch bewirtschafteten Rebberg Mandach. Die Rebsorten wurden sorgfältig selektioniert, gemeinsam eingemaischt und vergoren. Der biologische Säureabbau fand kontrolliert imahltank statt und sorgt für Ausgewogenheit und Trinkfreude.