



BLAUFRÄNKISCH "DÖTTINGEN", AOC AARGAU, BIO-D

Hauksson Weine GmbH, Rüfenach

2022



Land / Region:	Schweiz / Aargau
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Blaufränkisch
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Apéro, Kokossuppe mit Zitronengras, Gemüseauflauf



HAUKSSON WEINE

Hoss Hauksson bestellt seine Rebberg kompromisslos biodynamisch und setzt auf minimale Intervention im Keller. Direkt und ehrlich werden die Weine ungeschminkt ohne Filtration und Schönung abgefüllt bevor wir sie bei uns im Glas geniessen dürfen.

Hoss Hauksson wurde in der Nähe von Reykjavik in Island geboren und studierte ursprünglich Mathematik- und Physik bevor er in der Finanzwelt tätig war. Doch hatte er genug von der Büroarbeit und entschied, sich neu zu orientieren. Er zog mit seiner Familie in die Schweiz und fasste schliesslich 2017 den Entschluss, seine Passion des Winzern hauptberuflich zu verfolgen. Mittlerweile besitzt Hoss 6 Hektaren, von denen die meisten in Remigen und Döttingen im Aargau ihre Wurzeln geschlagen haben. In allen Rebbergen ist ihm dabei besonders wichtig in Einklang und Harmonie mit der Natur zu arbeiten und so mit viel Handarbeit authentische Weine hervorzubringen die das Terroir gekonnt widerspiegeln. So ist er der festen Überzeugung, dass der Anbau nach den biodynamisch-organischen Richtlinien und ein möglichst minimale Intervention bei den Weinen der geeignetste Weg dafür ist. Auf chemische Pestizide und Fungizide verzichtet er komplett. Darüber hinaus integriert er im Rebberg ganzjährig Quessant-Schafe, die kleinste Rasse der Welt, welche die Mikroflora fördern und so ebenfalls die Böden und letztlich auch die Weine bereichern.