SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Creme Syrah Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Der Creme Syrah stammt aus dem Aostatal vom Weingut La Crotta di Vegneron. Er stammt aus deren Linie der Selektionsweine und stellt das besondere Können der Winzer da. Das Aostatal ist ein kleines Anbaugebiet im Norden Italiens. Der Syrah wächst in südlich gerichteten Steillagen der Ausläufer der Alpen. Die Rebsorte Syrah stammt ursprünglich aus Frankreich und wird heute weltweit angebaut. Sie ist bekannt dafür dunkle und würzige Weine zu ergeben. Nach der Ernte Anfang Oktober werden die Trauben lange auf der Maische vergoren und danach zur Hälfte in kleinen Holzfässern ausgebaut.

Auch dieser Creme Syrah ist geprägt von Aromen wie Pfeffer, Kräutern und dunkelroten Beeren. Seine Herkunft kann man an Mineralischen Noten erkennen. Abgerundet wird der Geschmack mit einem dezenten Geruch nach Leder und Wild. Er überzeugt mit seinem eleganten Körper und guter Struktur. Der Perfekte Speisebegleiter für Gerichte mit Fleisch oder Wild.

Sensorik

Farbe	dunkelrot
Duft	Kräuter, Unterholz, Schwarzkirsche
Geschmack	komplex, engmachiges Tannin, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Wildgulasch, Rindersteaks

Produzent

Die Genossenschaft La Crotta di Vegneron liegt zwischen dem Mont Blanc und dem Matterhorn in der Stadt Chambave im Aostatal. Die Bergregion grenzt an die Schweiz und an Nordfrankreich. Sie besitzt
karge Böden, steile Weinberge in einer Höhe von 500 bis 850 Metern über dem Meer und ein besonderes Mikroklima im Sommer mit geringen Niederschlägen, hohen Tages- und sehr tiefen Nachttemperaturen. Ein solches Terroir lässt ganz besondere Weine entstehen. Mit 65% Weißwein und 35 % Rotwein liegt der Fokus zum einen auf autochthonen Rebsorten wie Petit Arvine, Gamay oder Fumin und zum anderen auf Grauburgunder, der im Aostatal Nus Malvoisie heißt, Müller-Thurgau und Pinot Noir. La Crotta wurde im Jahr 1980 mit etwa 25 Mitgliedern gegründet.
Heute werden auf nur 25 Hektar mit knapp 70 Mitgliedern über 200.000 Flaschen erzeugt.

Gründungsjahr	1980
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	25 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	200 000

Rebsortenspiegel Grauburgunder, Petit Arvine, Müller Thurgau, Muskateller, Fumin, Spätburgunder

La Crotta Di Vegneron Coop. Agr. | Piazza Roncas 4 | IT 11023 Chambave Valle d'Aost

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialassortiment ITALIEN