2020 Prieure Moscato Passito Chambave Valle d'Aosta DOP

La Crotta di Vegneron | Aostatal



Der Prieure Moscato Passito ist ein traditionsreicher Süßwein der Genossenschaft La Crotta di Verneron. Die Geschichte des Prieure reicht zurück bis ins 13.Jahrhundert, allerdings wird davon ausgegangen das er schon länger produziert wird. Bekannt ist, dass 1494 der Wein als Geschenk an den französischen König Karl VIII übergeben wurde. Über die Jahre hat der Wein das Überleben der Genossenschaft durch viele Krisen gesichert.

Für den Prieure Moscato Passito wird 100% Weißer Muskatteller genutzt welcher auf 450 bis 680 m Höhe angebaut wird. Bei der Ernte werden nur reife und gesunde Trauben per Hand gelesen um die optimale Qualität des Weines sicherzustellen. Danach werden die Trauben in speziellen, luftigen Räumen getrocknet. Die getrockneten Trauben werden bis zu 48 Stunden mit der Schale ein gemaischt und mit regelmäßiger Batonage im Stahltank gereift.

Es entsteht ein intensiver Wein mit einer Goldgelben Farbe. Der Geruch ist ausdrucksstark, mit vielen blumigen Noten wie Holunder und Akazienblüte, Kräuterwürze von Salbei und Estragon, Mandeln und Honig. Auch viel Frucht ist vertreten wie Weinbergpfirsich, reife Birne und Orangenschale. Im Geschmack ist er voll und hat einen langen Abgang. Er überzeugt mit Karamell und Nuss Noten, dezenter Rosine und getrockneten Wildblumen.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	getrocknete Ananas, Honig, Kräuter, Akazienblüte
Geschmack	ausdrucksstark, vollmundig, angehme Süße

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe, Traubentrocknung
Trinkreife	2025-2035
Trinktemperatur	10-12°C

Speiseempfehlung

Dessert, “Tegole” (Kekse aus dem Aostatal). Stopfleber, Käse

Auszeichnungen

3 Gläser Gambero Rosso | Jahrgang 2020
3 Gläser Gambero Rosso | Jahrgang 2021

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