

2021 Chambave Muscat Attente Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Der Attente von La Crotta di Vegneron ist ein Wein, der polarisiert, begeistert und ein sensationeller Speisebegleiter. Ein spezielles Anbaugebiet - eine kleine Genossenschaft - ein Exot im Weinregal. Der Attente ist eine ganz besondere Interpretation der Rebsorte Muskateller, Muscat Blanc a Petit Grains. Eine gereifte Version mit intensiver Salzaromatik. Die Trauben für den Attente wachsen auf einer steil abfallenden Sandsteinmoräne und werden Ende September, Anfang Oktober gelesen. Die Trauben mazerieren vor der Gärung 24 bis 36 Stunden auf den Schalen, bis sie bei kontrollierter Temperatur auf wilden Hefen vergoren werden. Danach reift der Attente im Edelstahl und in großen Holzfässern. In der Nase vermischt sich die aromatische Struktur, die immer noch sauber und präzise ist, mit eleganten mineralischen Noten und Zitrusaromen: vor allem rosa Grapefruit. Die Geschmacksempfindungen sind reichhaltig, komplex, elegant und schmackhaft, und im Abgang zeigen sich Noten von Zitrusfrüchten und Akazienblüten.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Rosenblüten, Ingwer, nasser Stein, rosa Grapefruit
Geschmack	komplex, mittlere Säure, kräftige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kalbsleber, kräftige Weichkäse, Blauschimmelkäse

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