

2021 Chambave Sup. Quatre Vignobles Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Der Chambave Supérieur Quatre Vignobles drückt den Charakter des Aostatals aus. Gekellert aus Petit Rouge und anderen einheimischen Rebsorten reift er 12 Monate in alten, großen Holzfässern.

Ein Charakterkopf, der mit Terroir und Mineralität eine ganz andere Art des italienischen Weins verkörpert.

Speiseempfehlung

Elegant und komplex begleitet er lang gekochte Eintöpfe und geschmorte Gerichte sensationell.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Erde, Granatapfel, Sauerkirsche
Geschmack	gut eingebundene Säure, feingliedriges Tannin, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Tonneaux
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

deftige Eintöpfe, Speckknödel, Linsen

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