

2022 Mines Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Der Mines Chambave Muscat ist ein aromatischer Wein von dem Weingut La Crotta di Vegneron aus dem Aostatal. Das Besondere: Er reift in einem alten Bergwerk. Die Trauben des gelben Muskatellers wachsen in Steillagen um den Ort Chambave auf sandigen Moränenböden. Die Trauben für den Mines Chambave Muscat werden zuerst mit der Schale ein gemischt und mit regelmäßigem Hefekontakt im Stahltank gereift. Sobald der Wein abgefüllt ist wird er für 12 Monate in die Mine gebracht.

Das Bergwerk Costa del Pino in Cogne liegt auf 2000 Metern Höhe in den italienischen Alpen. In den Minen herrscht dauerhafte Dunkelheit und eine konstante Temperatur von 5°C mit 85% Luftfeuchtigkeit. Zusammen mit dem Luftdruck wirkt sich die außergewöhnlichen Lagerbedingungen biochemische auf den Wein im Flascheninneren aus. Dies sorgt für einen Harmonischen Wein, da das im Wein gebundene CO2 schneller abgebaut wird.

Im Glas ist der Mines Chambave Muscat ein strohgelber Wein mit grünen Reflexen. Seine ausgeprägte Aromatik kommt einem aus dem Glas entgegen mit Note von gelben und weißen Blüten, saftiger Aprikose, Passionsfrucht und getrockneten Alpenkräutern wie Holunder und Salbei. Auch für die Rebsorte typische Noten von Rose sind zu finden. Im Geruch, sowie Geschmack ist eine deutliche Mineralität zu bemerken, welche auf die Herkunft hindeutet. Beim trinken macht sich die besondere Lagerung bemerkbar, der Wein ist vollmundig mit einer weichen Säure und einer beachtlichen Spannung.



Sensorik

Farbe	gelbgrün
Duft	Orangenblüten, Pfirsich, Akazienblüte
Geschmack	komplex, aromatisch, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe, Flaschenreife im Bergwerk
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	10-12°C

Speiseempfehlung

aromatische Vorspeisen, mittelkräftiger Käse

Auszeichnungen

Jahrgang 2022 - 3 tralci Vitae - La Guida Vini 2025

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

