

2023 Muscat Chambave Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Chambave ist eine außergewöhnliche Lage im Aostatal, die perfekte Bedingungen für die Moscato-Traube hat. Der Moscato Chambave der Traditionslinie überzeugt durch intensive Aromatik, starke Mineralität und trockenen Ausbau. Auftreten. Speiseempfehlung Ein Exot zu spannenden Gerichten, wie zum Beispiel zu scharfem Essen oder zur Leber.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	gelber Pfirsich, Rosenblüten Zitrone
Geschmack	moderate Säure, ausgewogen, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

exotische Salate, scharfe Gerichte, Leber

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

