

2024 Pinot Noir vinificato in bianco Valle d'Aosta DOC

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Dieser Pinot Noir aus dem Aostatal ist etwas Besonderes. Die Genossenschaft La Crotta die Vegneron vinifiziert ihn wie einen Weißwein. Die Spätburgunder Reben wachsen dafür auf sandiger Moränenboden in bis zu 650 m Höhe. Nach der Ernte werden die roten Trauben direkt gepresst und von der Schale getrennt. So entsteht ein heller, zwiebelfarbener Wein mit Rosa Reflexen.

Dieser Pinot Noir zeichnet sich aus durch eine ausgeprägte Mineralität, frischen Säure und angenehmer Fruchtnote. Im Geruch hat er eine dezent Rauchnote, aber auch gemischt rote und weiße Frucht, wie Ananas, Himbeere, gelbe Äpfel. Im Mund ist der Wein harmonisch, trocken und leicht mit einer angenehmen Frische und delikaten Tanninen. Er ist perfekt geeignet als eleganter Essensbegleiter, zu feinwürzigen Vorspeisen, Antipastiplatte mit geräucherter Wurst oder einer leichten Pasta.



Sensorik

Farbe Zwiebelschalenfarben

Duft Himbeere, Kräuter, Ananas

Geschmack frisch, lebhafte Säure, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau Edelstahl, Weiß vinifiziert

Trinkreife 2025-2026 Trinktemperatur 6-10°C

Speiseempfehlung

Schinken, Meeresfrüchte

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.

Gründungsjahr1980Anzahl der Mitarbeiter5Rebfläche25 HektarZahl produzierter Flaschen200 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

