

Refrain Spumante Quatremillesmetres

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Ein Schaumwein aus hohen Lagen. Um die Säure zu puffern wird der Refrain mit leichter Restsüße ausgebaut. Dadurch entsteht ein wunderbar ausgewogener Sekt mit spannendem Süße-Säure-Spiel.
Speiseempfehlung

Ein wunderbarer Sekt zum Anstoßen, wenn man überraschen möchte oder zu Gerichten mit Chili oder Innereien.



Sensorik

Farbe sonnengelb
Duft gelber Pfirsich, Kirschblüten, rosa Grapefruit
Geschmack mittlere Säure, trinkig, angenehme Perlage

Wissenswertes

Ausbau Methodo Charmat
Trinktemperatur 6-8°C

Speiseempfehlung

scharfe Canapés, Wasabi, Kimchi

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