

Winzer HAUTNAH La Crotta di Vegneron

La Crotta di Vegneron | Aostatal

Winzer HAUTNAH La Crotta di Vegneron - „Für unsere Winzerevents kommen Winzer aus Italien und stellen Ihre Weine vor. Das sind Events mit viel Austausch und Spaß.“
[Alexander Corongiu]

In diesem Paket stellen wir das La Crotta di Vegneron vor. Das Aostatal ist die kleinste, aber auch eine unglaublich spannende Weinregion Italiens. Die französischen wie schweizer Einflüsse sind sprachlich, kulturell und kulinarisch präsent und variieren von Tal zu Tal. So ist zum Beispiel der Apfelschaumwein Cidre im Aostatal so verbreitet, wie sonst nirgends in Italien. Die Genossenschaft La Crotta di Vegneron mit ihren nur 25 Hektar Rebfläche liegt zwischen dem Mont Blanc und dem Matterhorn in der Stadt Chambave im Aostatal. Karge Böden und steile Weinberge in einer Höhe von 500 bis 850 Metern ü.d.M., Sommer mit geringen Niederschlägen, hohen Tages- und sehr tiefen Nachttemperaturen, schaffen ein ganz besonderes Terroir. Vielleicht habt ihr Andrea schon einmal bei unserer WeinOPEN getroffen und konntet den cremig-mineralischen Nus Malvoisie oder den tiefdunklen, würzigen Fumin verkosten. Wenn nicht, könnt ihr hier einen wunderbaren Querschritt von Ca Crotta di Vegneron testen.



LA CROTTA DI VEGNERON

Folgende Weine sind dabei:

Refrain Spumante Quatremillesmetres
2023 Nus Malvoisie Valle d'Aosta DOC
2023 Muscat Chambave Valle d'Aosta DOC
2021 Chambave Sup. Quatre Vignobles Valle d'Aosta DOC
2020 Fumin Esprit Follet Valle d'Aosta DOC
2018 Fumin Esprit Follet Valle d'Aosta DOC

Sensorik

Wissenswertes

Trinkreife 2024-2031
Trinktemperatur °C

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