Hoher Genuss
Die Gebirgsweine aus dem Aostatal von Les Crêtes

Nicht einmal 500 Hektar Rebflächen gibt es im **Aostatal**, Italiens kleinstem Weinbaugebiet im äußersten Nordwesten des Landes. Diese bis über 1000 Meter Meereshöhe kletternde Weinregion an der Grenze zu Frankreich und der Schweiz ist umgeben von den höchsten Gipfeln der westlichen Alpen – dem Mont Blanc, dem Matterhorn, dem Monte Rosa und dem Gran Paradiso. Im Gegensatz zu seinem Nachbarn im Süden und Osten – dem arrivierten, landschaftlich eher lieblichen Piemont mit seinen berühmten Rotwein-Klassikern – ist das von der schroffen Hochgebirgslandschaft geprägte Aostatal mit seinem **ausgefallenen Rebsortenportfolio** ein wahrer Exot. Jede Flasche ist ein Einzelstück und eine Seltenheit!

Die Rebflächen liegen links und rechts entlang des Flusses Dora Baltea und auf **kleinteiligen Weinbergsterrassen**, die die Menschen bereits vor Jahrhunderten den steilen Hängen abgetrotzt haben. Trotz des kurzen Sommers mit heißen Tagen und kühlen Nächten erfreut sich das Aostatal aufgrund seiner von Norden und Westen geschützten Lage eines gemäßigten Klimas, das im Frühjahr und Herbst zudem von warmen Föhnwinden aus dem Süden begünstigt wird.

2

Der hochkarätige Protagonist und größte privater Erzeuger im Aostatal ist das Weingut **Les Crêtes** 1. Es gehört der Familie Charrère 2, die seit etwa 1750 in Aymavilles ansässig ist und sich mit ihrer Mühle seit jeher der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln gewidmet hat. Die Großeltern der heutigen Inhaberinnen **Elena und Eleonora Charrère** haben 1955 mit dem Weinbau begonnen, ihr Vater Costantino, ursprünglich Sport- und Skilehrer, setzte das Werk der Eltern mit viel Leidenschaft fort. Er legte ein großes Augenmerk auf die **Bewahrung der vom Aussterben bedrohten alten und seltenen Rebsorten** der Region. 1989 wurde das heutige Kellereigebäude 3 errichtet. In den letzten Jahren wurden auch neue Rebflächen hinzuerworben.

3

Inzwischen sind Elena und Eleonora „HerrInnen" über 25 Hektar, die sich über sechs Gemeinden des Tals verteilen und in einer Höhe 4 zwischen 600 und 1000 m ü.M. liegen. Weinbaulich ist die Region eine echte Herausforderung: Die Bedürfnisse der verschiedenen Rebsorten auf den sich in Lage und Klima stark unterscheidenden Rebflächen verlangen sehr viel Wissen, Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Auf den schnell trocknenden sandigen und schotterigen Böden in oftmals windexponierten Lagen mit wenig Niederschlag braucht es auch ein intelligentes Wassermanagement.

4

Elena und Eleonora wurden bereits als Kinder zum Sammeln von Marienkäfern geschickt, um damit auf natürliche Weise Schädlinge zu bekämpfen. Für sie hat die **nachhaltige Bewirtschaftung** des Weinguts einen hohen Stellenwert. Ob mit digitaler Messtechnik im Weinberg zur optimalen, zielgerichteten Behandlung der Reben, ob mit Nutzung von Solarenergie im Weingut oder durch Verwendung von Leichtflaschen zur Reduzierung von Kohlendioxid und Rohstoffverbrauch – die Geschwister Charrère sind beständig darum bemüht, die hohe Qualität und Tradition ihrer Weine mit den Erfordernissen eines modernen, umweltbewussten Wirtschaftens in Einklang zu bringen. Neben den regelmäßigen Höchst-Prämierungen der nationalen und internationalen Weinkritiker sind sie deshalb besonders stolz auf die Listung und Auszeichnung ihrer Weine im Slow-Wine-Führer.

Les Crêtes' Weine, von denen immer nur eine begrenzte Menge in den Export gelangt, präsentieren sich allesamt mit großer Finesse: vielschichtige, kraftvolle Weine mit eleganter Aromatik, belebender Frische, mineralischer Tiefe und Nachhaltigkeit am Gaumen.

Petite Arvine
Valle d'Aosta
DOP *2022*
~~**statt 26,60 €**~~
Aktionspreis
19,90 €* *26,53 €/l*

Die autochthone Rebsorte Petite Arvine ist eine Weißweinspezialität des Aostatals und des angrenzenden Schweizer Wallis. Die spätreifende Sorte wächst bei Les Crêtes in einer Höhe von 550-750 m ü.M. Florale Noten von Akazienblüte und Kamille, dazu Apfel und Zitrus. Kraftvoll mit Frische und intensiver, salziger Mineralität, lang.

Zu Thunfisch-Carpaccio, Lachsforelle mit Kräutern, Linguine mit Pesto, auch zu hellem Fleisch ein Genuss.

Chardonnay
Valle d'Aosta
DOP *2022*
~~**statt 28,30 €**~~
Aktionspreis
21,90 €* *29,20 €/l*

Der Chardonnay entwickelt hier auf 600-800 m ü.M. seinen ganz eigenen Charakter mit guter Säurestruktur, dabei präsentiert er sich vollmundig mit viel Schmelz, Würze und mineralischer Dichte. Ausbau im Edelstahl. Mit den einladenden Aromen von exotischen Früchten und Mandelmilch.

Er macht er eine gute Figur zu gegrilltem Fisch, Kaninchen aus dem Ofen und Gnocchi mit würziger Käse-Sahne-Sauce.

Pinot Gris
Valle d'Aosta
DOP Brulant *2021*
~~**statt 32,50 €**~~
Aktionspreis
24,90 €* *33,20 €/l*

Bei den Trauben dieses Weins werden die Erträge besonders gering gehalten. Das Ergebnis ist ein frischer und komplexer grauer Burgunder, der sich durch die intensiv rotfarbenen Trauben im Glas wie ein Rosé präsentiert. Im Duft Noten von Äpfeln, Birnen und Gebirgskräutern. Am Gaumen zeigt er sich weich und ausgewogen durch sein neunmonatiges Hefelager mit täglicher Bâtonnage. Bemerkenswert sein trockener Charakter und sein langes, mineralisches Finale.

Gefällt zu Krustentieren, gratinierten Jakobsmuscheln, Risotto mit Pilzen und hellen Fleischgerichten.

Chardonnay
Cuvée Bois
Valle d'Aosta
DOP *2021*
~~**statt 65,00 €**~~
Aktionspreis
49,90 €* *66,53 €/l*

Ein Wein von burgundischer Größe und regelmäßig ausgezeichnet mit 3 Gläsern des Gambero Rosso. Er wird seit 1995 produziert und ist eine Weißwein-Ikone Italiens. Von sieben ausgewählten Lagen in der Mitte des Tals auf 550-750 m ü.M. wird der Wein in neuen und gebrauchten Barriques vergoren und 12 Monate auf der Hefe mit wöchentlicher Bâtonnage gelagert. Im Glas ein reichhaltiger und dichter, dabei eleganter Chardonnay mit vielschichtiger Aromatik von Orangenblüten, Minze, weißen Früchten, kandierten Zitronenschalen, Haselnuss, Vanille und würzig-rauchigen Noten. Sehr langer, von feiner Säure und Mineralik getragener Nachhall.

Ein edler Begleiter zum regionaltypischen Fondue mit Fontina-Käse, zur Foie gras, zu Tagliolini mit Trüffeln und Filet in Haselnusskruste, auch zu Krustentieren.

Vin de La Sabla
Rosso VdT s.a.
~~**statt 19,40 €**~~
Aktionspreis
14,90 €* *19,87 €/l*

Der La Sabla wird seit 1971 von der Familie Charrère hergestellt. Er ist der historische Wein des Weinguts und heute wie damals eine gekonnte Mischung aus roten Rebsorten, die in den alten, zum Teil über siebzigjährigen Pflanzungen auf 500-750 m ü.M. wachsen. Sabla bedeutet im lokalen Dialekt Sand, eine Anspielung auf den Boden. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl, der Wein präsentiert sich frisch mit Noten von Veilchen und Himbeeren und einem Hauch Pfeffer. Weiche Tannine, ausgewogene Säure, intensiv und anhaltend.

Zur Brotzeitplatte, gegrilltem Fleisch und Spanferkelbraten.

Fumin
Valle d'Aosta
DOP *2020/21*
~~**statt 32,60 €**~~
Aktionspreis
24,90 €* *33,20 €/l*

Die autochthone Rebsorte Fumin fand aufgrund ihrer intensiven Farbe früher hauptsächlich als Verschnittpartnerin Verwendung. Bei Les Crêtes wurde sie erstmals 1993 reinsortig vinifiziert. Die Weine weisen eine große Eleganz und Lagerfähigkeit auf. Der spätreifende Fumin wird 12 Monate in Barriques ausgebaut. Charaktervoller Wein mit dunklen Früchten, Kakao, Wacholder, Pfeffer und Tabak, gut strukturiert mit samtigen Tanninen, konzentriert mit langem tieffruchtigen Nachhall.

Geschmackvoll zu Lamm-Eintopf, zu Gegrilltem, zur regionaltypischen Charcuterie wie Mocetta und zu Wildgerichten.

* gültig bis 11. Oktober 2023, solange die Weine reichen, Aktionspreise nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar