

Chardonnay Valle d`Aosta DOP 2021

Duft nach exotischen Früchten und Mandelmilch, feiner Säurenerv, salzige Mineralität, lang

Winzer: Les Crêtes
Region: Aostatal
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv, zu Gemüsesuppen, Kräuteromelett, sowie zu Fisch- und hellen Fleischgerichte

0.75 l – Bestellnummer 19321

Les Crêtes
Aostatal

Im äußersten Nordwesten am Fuße des Mont Blanc gelegen und umgeben von den italienischen, französischen und schweizerischen Alpen ist das Aostatal das kleinste Weinbaugebiet Italiens und mit bis zu 1.000 m Seehöhe eines der höchstgelegenen Europas. Die Rebberge liegen an den zum Teil schwindelerregend steilen Hängen entlang der Ufer des Dora Baltea. Die Landschaft ist vom Herbst bis weit in den Frühling hinein mit Schnee bedeckt. Die erste Arbeit, die Costantino Charrère seinen beiden Töchtern Elena und Eleonora übertrug, war das Sammeln von Marienkäfern. Die kleinen Mädchen fingen sie auf den benachbarten Weidewiesen ein, um sie dann in den Weinbergen auszusetzen, damit sie die schädlichen Insekten auffressen. Die Familie, die ursprünglich aus dem Haute Savoie kommt, siedelte sich Mitte des 18. Jahrhunderts in Aymavilles an. 1810 wurden die ersten 2 Hektar Weinreben gepflanzt, im Laufe der nächsten 200 Jahre kamen 18 weitere in sechs Gemeinden dazu. Mit jährlich 180.000 Flaschen ist Les Crêtes heute die größte private Kellerei des Aostatals. Angepflanzt werden französische Rebsorten aber auch lokale Besonderheiten wie Fumin und Petite Arvine. Große Tag-Nacht-Differenzen und eine späte Lese geben den Weinen eine große physiologische Reife und geschmackliche Tiefe. Das schroffe Bergklima und die kargen Böden sorgen für eine animierende Salzigkeit und eine feine Mineralität. Als Geheimtipp werden diese Weine von Weinconnaisseurs auf der ganzen Welt geschätzt.

Abbildung unverbindlich