



Chardonnay Valle d` Aosta DOP 2024

Gute Säurestruktur, vollmundig mit viel Schmelz, Würze und mineralischer Dichte, exotische Früchte und Mandelmilch

Winzer: Les Crêtes Region: Aostatal

Rebsorte: 100% Chardonnay

Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrilltem Fisch, Kaninchen aus dem Ofen, Gnocchi mit würziger Käse-Sahne-Sauce

0.75 I - Bestellnummer 19324

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.

www.garibaldi.de Abbildung unverbindlich