Grosjean Vins

Aostatal

Von Qombucha

Angebotsdetails



PETITE ARVINE VIGNE ROVETTAZ 2025

Die Noten von Orangenblüte und rosa Grapefruit treten sofort in den Vordergrund, getragen von einem rauchigen Hauch, der charakteristisch für diese Rebsorte ist und typisch für diesen sonnenverwöhnten Hang von Rovettaz. Am Gaumen ist der Auftakt klar, fast mineralisch, mit Spannung und einer lebhaften Säure, die den durch den Ausbau auf der Hefe entstandenen Schmelz durchbricht: weisses Fruchtfleisch und frische Mandeln übernehmen dann mit schöner Fülle, ohne die Struktur jemals zu beschweren. Der Abgang, lang und mineralisch, klingt mit einer anhaltenden Mineralität aus, typisch für die Petite Arvine aus Höhenlagen, und lässt auf ein schönes Entwicklungspotential über einige Jahre hinweg schliessen.

Farbe

Weiss

Land

Italien

Region

Aostatal

Appellation

Aostatal Petite Arvine DOC

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Rebsorten

100% Petite Arvine

Terroir

Historische Lage Rovettaz in Quart, nach Süden ausgerichteter Hang in einer Höhe zwischen 550 und 700 Metern, sandiger Gletschermoränenboden, trockenes und sehr windiges Klima

Weinbereitung

Weisse Weinbereitung mit ausgewählten Hefen aus den eigenen Rebbergen des Weinguts

Ausbau

8 Monate auf der Hefe

70% in Akazienfässern

30% in Barriques aus französischer Eiche

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2033

Servicetemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

14% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Seewolf in Salzkruste · Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga · geräucherter Forelle auf Buchweizen-Blinis

Grosjean Vins

Aostatal

Von Qombucha

Angebotsdetails



TORRETTE SUPÉRIEUR VIGNE ROVETTAZ 2024

Zerdrückte Himbeeren, Preiselbeeren und ein Hauch von schwarzem Pfeffer bilden eine reine und genussvolle Aromatik, die keineswegs schwer wirkt und von der Frische des Cru Rovettaz getragen wird. Der Auftakt am Gaumen ist geschmeidig; der "Petit Rouge" verleiht ihm Rundheit und Samtigkeit, während die Mischung aus einem Viertel Fumin, Cornalin und Prëmetta dem Gesamtbild eine würzige Nuance und eine noch jugendliche, aber bereits geschmeidige Tanninstruktur verleiht. Der Wein trinkt sich mit einer Bekömmlichkeit wie ein Bergwein, ohne dabei jemals an Präzision einzubüssen. Das Finale, klar und knackig, endet mit einer Nuance von frischen roten Beeren und einer leichten Bitterkeit nach Steinobst, ein Markenzeichen der Weine von Quart.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Aostatal

Appellation

Aostatal Torrette Superiore DOC

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Rebsorten

75% Petit Rouge, Fumin, Cornalin und 25% Prëmetta

Terroir

Historischer Rebberg von Rovettaz in Quart, etwa 30 Jahre alte Rebstöcke, nach Süden ausgerichteter Hang in einer Höhe zwischen 550 und 700 Metern

Weinbereitung

Spontangärung, abgebeerte Trauben, Mazeration vor der Gärung von 8 bis 10 Tagen mit dreimal täglichem Überpumpen bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 30°C

Ausbau

12 Monate in grossen Holzfässern à 3'000l

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

In Rotwein geschmorter Carbonade aus dem Aostatal · gereiftem Bergkäse "Tome2 und gerösteter Polenta · Rehragout mit Preiselbeeren

Grosjean Vins

Aostatal

Von Qombucha

Angebotsdetails



PINOT NOIR VIGNE TZERIAT 2024

Rauch, Stachelbeere und eine fast schon an Wild erinnernde Note geben den Auftakt und verraten die Höhenlage des Weinguts Tzeriat sowie das ehrwürdige Alter der Reben, unter denen sich noch der seltene Klon Wadenzwil befindet. Der Gaumen überrascht durch seine für einen alpinen Pinot Noir seltene Dichte: Die Gerbstoffe sind fein, aber deutlich spürbar, geprägt durch einen langen Ausbau im grösseren Holzfass, der ihm Schmelz verleiht, ohne dabei jemals die für dieses Terroir aus sandiger Moräne typische Frische zu überdecken. Die Säure bleibt lebhaft, fast mentholartig, und untermalt die reifen schwarzen Beeren, ohne jemals schwerfällig zu wirken. Das salzige und würzige Finale zieht sich lang aus und entfaltet Anklänge von Unterholz und schwarzem Süssholz.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Aostatal

Appellation

Aostatal Pinot Noir DOC

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Historischer Rebberg Tzeriat in Quart, steiles, nach Süd/Südwest ausgerichtetes Amphitheater auf einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern, sandig-glazialer Boden

Die ältesten Pinot-Noir-Reben des Weinguts

Weinbereitung

Spontangärung, abgebeerte Trauben, Mazeration vor der Gärung von 8 bis 10 Tagen mit dreimal täglichem Überpumpen bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 30°C

Ausbau

18 Monate in grossen Holzgebinden à 500l

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2034

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Wildschweinfilet mit Preiselbeeren und Esskastanien · geschmolzenem Alp-Fontina und Polenta concia · gebratenem Geflügel auf einem Bett aus Eierschwämmli

Grosjean Vins

Aostatal

Von Qombucha

Angebotsdetails



FUMIN VIGNE ROVETTAZ 2025

Wilde Brombeeren und Brombeerranken verbinden sich von Anfang an mit Akzenten von Unterholz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer – die aromatische Signatur dieser einheimischen Rebsorte, die als letzte gelesen wird, wenn die ersten Fröste die Reife der Trauben bereits geschärft haben. Der Gaumen ist dicht und kräftig strukturiert, die Gerbstoffe stramm, aber reif, eingebunden durch die zwölf bis fünfzehn Monate im französischen Barrique, die Fülle verleihen, ohne die dunklen Früchte jemals zu erdrücken. Der Wein bewahrt dennoch eine mineralische Spannung, die dem Hang von Rovettaz eigen ist und jegliche Schwere verhindert. Das Finale, lang und tanninreich, schliesst mit einer rauchigen und würzigen Nuance ab, ein Versprechen auf gute Lagerfähigkeit für diesen charaktervollen Rotwein.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Aostatal

Appellation

Aostatal Fumin DOC

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Rebsorten

Fumin 100 %

Terroir

Historischer Cru von Rovettaz in Quart, alte Reben von über zwanzig Jahren, extrem steiler, nach Süden ausgerichteter Hang auf rund 650 Metern Höhe, trockene und sehr luftige Lage

Weinbereitung

Spontangärung, späte Lese (Ende Oktober, Anfang November), Mazeration vor der Gärung von 30 bis 40 Tagen mit dreimal täglichem Umpumpen bei kontrollierter Temperatur

Ausbau

12 Monate in Barriques aus französischer Eiche, 10% Neuholz

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035+

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Rindsbacken-Schmorbraten mit Fumin und süsslichen Gewürzen · 18 Monate gereiftem Alpkäse Tome · Hasenragout à la royale