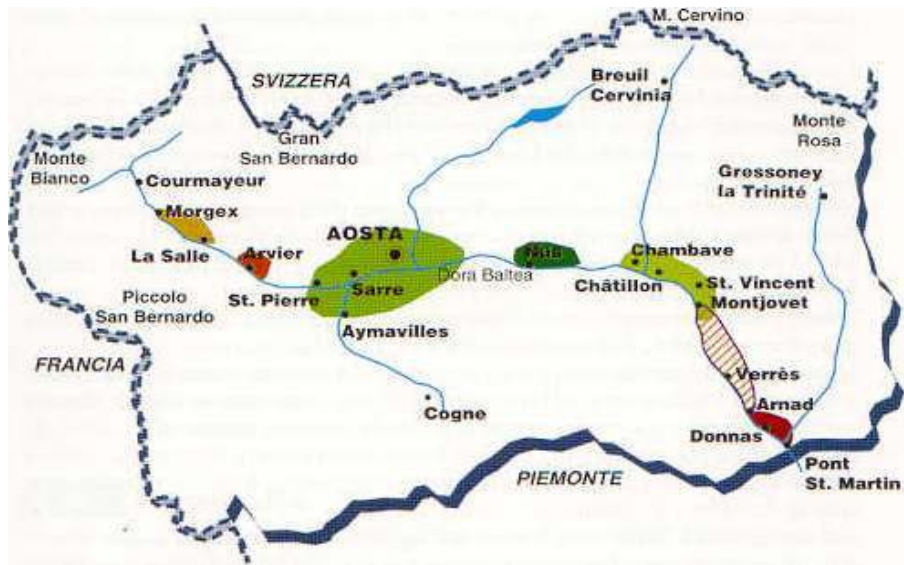


Die Weine des Aostatal





Blanc de Morgex et de La Salle DOC

Ein trockener und delikater Weißwein, der hochwertige Kräuteraromen entwickelt

Der Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOC verfügt über eine besonders faszinierende Kraft, da er aus Trauben der höchstgelegenen Weinberge Europas, am Fuße des Bergmassivs des Montblanc, gewonnen wird. Die verwendeten Prié Blanc-Trauben haben aufgrund der Tatsache, dass die Rebstöcke seit jeher nicht veredelt werden, ihren ursprünglichen Charakter bewahrt. Das Ergebnis ist ein Wein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen, der nach Bergkräutern duftet, und am Gaumen einen trockenen und delikaten Geschmack mit einer fruchtigen Note entwickelt, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und zu feinen Vorspeisen und Bergforellen, passt aber auch gut zu einer einfachen Pizza. Der Blanc de Morgex et de La Salle, der einen Alkoholgehalt von 10,5 bis 12 hat, wird jung und kühl (8-10°) serviert.





Torrette DOC

Ein vielseitiger harmonischer Rotwein, der sich in der Sonne zu einem "Supérieur" entwickelt

Der Vallée d'Aoste Torrette DOC ist ein harmonischer, trockener Rotwein, der bereits im letzten Jahrhundert aufgrund seiner Qualität anerkannt war. Dieser Wein aus dem Aostatal wird in größeren Mengen produziert, und seine Weinberge nehmen den größten Anteil an den Anbaugebieten der DOC-Weine in gut elf Gemeinden ein: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Charvensod, Gressan, Jovencan, Aymavilles, Villeneuve, Introd. Das Reglement sieht vor, dass für diesen Wein ein Anteil von mindestens 70% Petit Rouge-Trauben verwendet wird, zu denen sich die Rebsorten Pinot Noir, Gamay, Fumin, Vien de Nus, Dolcetto, Majolet oder Prémotta gesellen können. Der Torrette ist ein körperreicher Rotwein (12-13°), der zu allen Mahlzeiten, besonders jedoch zu Fleisch und insbesondere zu Braten und Wild, aber auch zu regionalen Wurstsorten und gereiften Käsearten serviert wird.

Der Wein in der Ausführung Supérieur stammt aus den sonnigeren Weinbergen mit einem niedrigeren Ertrag pro Hektar und unterscheidet sich aufgrund der höheren Traubenkonzentration und einer längeren Affination von der herkömmlicheren Variante.





Nus Rouge DOC

Seit der Antike ein trockener, fruchtiger Rotwein mit Eleganz und Kraft

Es wird berichtet, dass schon Pontius Pilatus diesen kraftvollen und angenehm trockenen Wein zu schätzen wusste, der aus den Trauben der lokalen Rebsorte Vien de Nus gewonnen wird. Heute gilt für die Herstellung des Vallée d'Aoste Nus Rouge DOC eine strenge Vorgehensweise, die die Verwendung von Vien de Nus (zu 50%), Petit Rouge (30%) und anderen autorisierten Rebsorten (zu einem Prozentsatz von höchstens 20%) vorsieht. Das Ergebnis ist ein trockener Wein mit warmen Alkoholanklängen und einer eleganten tanninhaltigen Geschmacksnote, der ideal zu Fleisch, Motsetta (Trockenfleisch), Fontina-Käse und Schwarzbrot passt. Nus, Verrayes, Fénis, Quart und Saint-Christophe sind die Ursprungsregionen dieses rubinroten Weins mit delikater Intensivem oder angenehm fruchtigem Geschmack, mit einem Abgang, der an Pflanzen erinnert. Es ist ein Getränk, das einen guten Alkoholgehalt (um 12%) erreicht, und sich am besten entfaltet, wenn es einige Stunden vor dem Genießen dekantiert und bei einer Temperatur unter 18°C serviert wird.





Chambave Rouge DOC

Ein harmonischer, fruchtiger Wein mit intensivem Duft

Der Vallée d'Aoste Chambave Rouge DOC ist ein trockener, wohlschmeckender und harmonischer Wein, der typische Charaktereigenschaften der Rotweine aus dem Aostatal in sich vereint. Er wird vorwiegend aus Petit Rouge-Trauben (das Reglement sieht einen Mindestgehalt von 70% vor) gewonnen, die durch Rebsorten wie Dolcetto, Gamay und Pinot Nero aus den angrenzenden Gebieten Chambave, Saint-Vincent, Châtillon, Pontey, Saint-Denis und Verrayes ergänzt werden. Er passt zu allen Gerichten, insbesondere jedoch zu den regionalen Wurstsorten, Suppen oder Braten. Der Chambave Rouge hat einen Alkoholgehalt zwischen 11,5° und 13°, eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und einen intensiven und nachhaltigen Geschmack, der an Blumen und kleine Früchte erinnert. Es wird empfohlen, ihn bei 18-20° zu servieren.





Arnad-Montjovet DOC

Vorwiegend aus Nebbiolo-Trauben hergestellter Wein mit feinen Vanillearomen

Der Vallée d'Aoste Arnad-Montjovet DOC ist ein trockener Roter, dessen Geschmacksnote an Leder und Erde erinnert. Er ist einigen namhaften Weinen aus dem Piemont sehr ähnlich, die ebenfalls aus Nebbiolo-Trauben gewonnen werden. Zu den Rebsorten dieses Weines, die in den Anbaugebieten um Arnad und in den angrenzenden Gemeinden (Hône, Verrès, Issogne, Challand-Saint-Victor, Champdepraz, Montjovet) wachsen, gehört der Nebbiolo (mind. 70%), Dolcetto, Pinot Nero, Neyret, Freisa und der Vien de Nus (höchstens 30%). Der Arnad-Montjovet hat einen kernigen Alkoholgehalt (12-13%), insbesondere als Supérieur - Wein, der durch eine Auslese von Rebstöcken mit niedrigem Ertrag im Herzen dieser Region gewonnen wird. Dieser Wein unterscheidet sich von der herkömmlichen Variante durch einen natürlich höheren Alkoholgehalt und eine längere Reifedauer. Sein Duft ist delikater und intensiv, mit leichten Kräuteraromen und Anklängen von Vanille, wenn er in Holzfässern heranreift. Es wird empfohlen, diesen Wein einige Stunden vor dem Genuss zu öffnen (insbesondere den Supérieur-Wein) und zu dekantieren

und bei angemessener Zimmertemperatur zwischen 18-20° zu servieren. Schmeckt hervorragend zur regionalen Schinkenspezialität, dem Lard d'Arnad.





Donnas DOC

Dieser trockene und samtweiche Wein gleicht dem Barolo und eignet sich zu Fleisch und Käsesorten

Der Vallée d'Aoste Donnas DOC ist ein wichtiger Wein, der sogar "alpiner Bruder des Barolo" genannt wird. Er wird aus Nebbiolo-Trauben, die örtlich "Picotendro" genannt werden (mind. 85%), Freisa- und Neyret-Trauben hergestellt, die in den angrenzenden Weinbergen um Donnas, Perloz, Pont-Saint-Martin und Bard wachsen. Sein trockener, samtweicher und harmonischer Geschmack wird durch eine anhaltende Tanninnote verfeinert. Diese Eigenschaften machen ihn zum idealen Begleiter von Wildgerichten und gereiften Käsesorten. Der Donnas ist ein körperreicher Wein (12,5-13,5°), der zwischen 20° und 22° serviert und vorzugsweise einige Stunden vor dem Genuss geöffnet wird, und sich bei Zimmertemperatur erwärmt. Bei einigen Jahrgängen kann es nötig sein, diesen Wein zu dekantieren. Der Donnas war übrigens der erste Wein des Aostatal, der die Denominazione di Origine Controllata (DOC) erhielt.





Chambave Muscat DOC

Moscato-Trauben für einen körperreichen, erlesenen und vielseitigen Wein

Die Moscato Bianco-Trauben, die für die Herstellung des Vallée d'Aoste Chambave Muscat DOC verwendet werden, erzielen die nötige Reife in den Weinbergen auf den Hügeln um Chambave, Pontey, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon und Saint-Vincent. Das Ergebnis ist ein strohgelber, funkelnder Weißwein mit goldenen Reflexen, körperreich, trocken und mit angemessenem Alkoholgehalt. Er ist im Abgang leicht bitter und schmeckt daher besonders

als Aperitif, aber auch zu Schalentieren und mittelalten Käsesorten. Außerdem lässt sich mit diesem Wein eine hervorragende Zabaione herstellen. Der Chambave Muscat ist besonders als Flétri sehr beliebt, eine Trockenauslese, die aus den besten Moscato-Trauben gewonnen wird. Dieser Wein wird nur dann gelesen, wenn die kostbaren Trauben einen Großteil ihres Wassers abgegeben und somit einen hohen Zuckergehalt und ein hervorragendes Aroma erzielt haben. Der Muscat Fletri ist ein Wein für meditative Momente, mit einem intensiven Duft, der an Honig und Konfitüre erinnert, und sich besonders als Abschluss eines Essens zu Süßspeisen und trockenen Kuchen eignet.





Nus Malvoisie DOC

Ein trockener und geschmeidiger Weißwein, der sich in einen fruchtigen Nektar verwandeln kann

Der Vallée d'Aoste Nus Malvoisie DOC ist ein gefälliger und harmonischer, trockener Weißwein mit delikatem und anhaltendem Geschmack, der dank seiner Geschmeidigkeit hervorragend zu Vorspeisen oder hellem Fleisch passt. Die Rebstöcke des Pinot Gris in der lokalen Variante Malvoisie, die diesen goldgelben Wein mit kupferroten Reflexen erzeugen, erstrecken sich bis in die Gemeinden Nus,

Verrayes, Quart, Saint-Christophe und Aosta. Aus den besten Trauben, die in luftiger und dunkler Umgebung getrocknet werden, wird der Nus Malvoisie Flétri gewonnen, ein Extrakt mit vollmundigem Charakter, dessen Reifeprozess durch eine langsame Gärung und Reifung in kleinen Holzfässern abgeschlossen wird. Auf diese Weise wird eine wahre Perle der Weinbaukunst des Aostatals geschaffen, ein Nektar, der nach Trockenfrucht und

Konfitüren duftet, und sich hervorragend als Wein zu einem "kleinen Plauderstündchen" oder zu leckeren Plätzchen eignet. Der Nus Malvoisie ist bereits in seiner herkömmlichen Variante (11-13°) ein gehaltvoller Wein, der als Flétri sogar einen Alkoholgehalt zwischen 15° und 16° erreicht.





Enfer Arvier DOC

Von der Sonne geschaffenes, natürliches "Inferno" eines sehr interessanten Weins

Der Vallée d'Aoste Enfer Arvier DOC ist ein Rotwein mit intensivem und körperreichem Geschmack von rubinroter Farbe, die mit dem Grad der Reife an das Rot eines Granatapfels erinnert. Sein trockener und samtiger Geschmack entwickelt einen leicht bitteren Abgang. Der Enfer wird zu 85% aus der Rebsorte Petit Rouge gewonnen, die durch Vien de Nus, Neyret, Dolcetto, Pinot Nero und Gamay ergänzt wird. Er eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch, Braten und Wild sowie zu den Suppen und Käsesorten des Aostatal. Er wird in der Gegend um Arvier hergestellt, und die ursprünglichen Rebstöcke wachsen in Weinbergen, die zu einem natürlichen Amphitheater angeordnet sind, was jene intensive Sonnenbestrahlung garantiert, die diesem Wein den Beinamen "Inferno" beschert. Dieser alpine Rotwein "von großem Interesse" erreicht einen Alkoholgehalt zwischen 11,5° und 12,5° und gehört zu den ersten Weinen des Aostatal, die das Etikett Denominazione di Origine Controllata erhielten. Er entfaltet den besten Geschmack, wenn die Flasche einige Stunden vor dem Servieren geöffnet wird, und eine Trinktemperatur von 20° bis 22° hat.





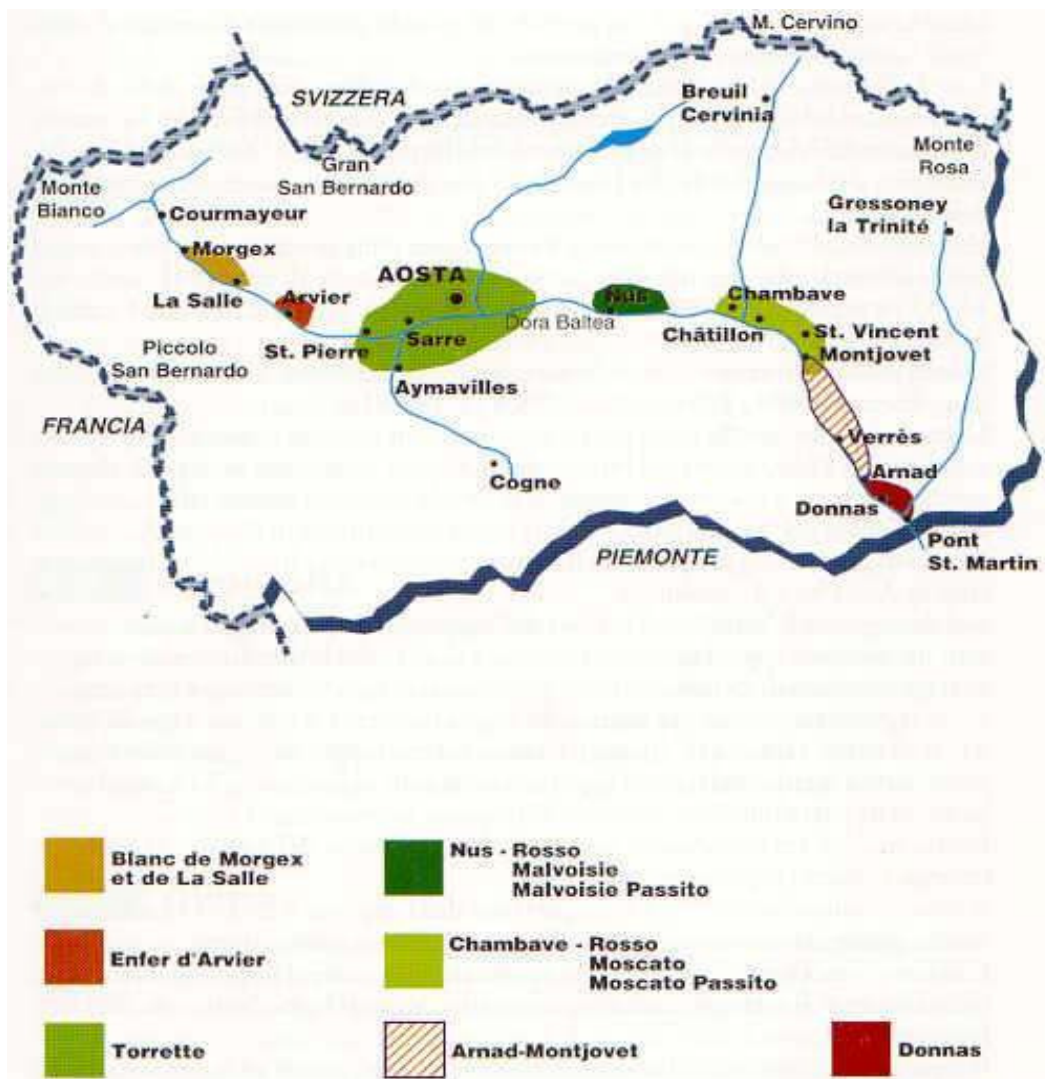
Weitere Weine

Weitere interessante Produkte der regionalen Rebsorten und Winzer

Das Gefälle der Weinberge und die schwierige Pflege und Kultivation der Anbaugelände lassen die regionalen "Vignerons" nicht davor zurückschrecken, kostbare Weine zu erzeugen, die heute von Experten anerkannt und geschätzt werden. Besonders hervorzuheben ist die **Bandbreite der Weißweine**, die durch einen fruchtigen Duft und trockenen Geschmack charakterisiert werden. Man sollte unbedingt einmal **Chardonnay**-Weine probieren, frische und aromatische Weine, die entlang der Dora Baltea angebaut werden, einen ausgeglichenen **Müller-Thurgau** mit intensiv-aromatischem Geschmack, oder einen Wein der Rebsorte **Petite Arvine**, mit fein-fruchtigem Geschmack, der an exotische Früchte und Grapefruit erinnert, und warme, wohlschmeckende Aromen freisetzt, und schließlich einen **Pinot Gris**, der im Aostatal intensive, gleichsam gewürzte Duftnoten entwickelt (hervorragend zum Aperitif). Die Bandbreite der **namhaften** DOC-Rotweine ist umfassend und viele stammen von alteingesessenen Winzern: Dies sind intensive Weine, die sich hervorragend mit den gastronomischen Spezialitäten der Bergwelt vereinen. Es reicht, an dieser Stelle den **Fumin** mit seinen angenehmen Düften zu erwähnen, der als "antike Perle der Weinbaukunde des Aostatals" bezeichnet wird, ferner den **Gamay** mit seiner trockenen Tanninnote, der aus einer Rebsorte gewonnen wird, die ursprünglich aus dem Beaujolais stammt, und die **Petit Rouge**, eine weitere kostbare Traube der Region, die den Duft von Heckenrosen und Veilchen entwickelt (Rebsorte des Torrette und des Enfer d'Arvier), den **Pinot Noir**, einen kraftvollen und nachhaltigen Wein, der am besten zu typischen Produkten wie dem Motzetta passt, oder den **Premetta**, einen natürlichen Roséwein mit trockenem, frischem und sehr angenehmem Geschmack.



Die Weinanbaugebiete im Aostatal



Winzergenossenschaften und Winzer





Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle

"Bollicine dei ghiacciai" und Eiswein am Fuß des Montblanc

Die Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle ist die höchstgelegene Weinkellerei Europas. Auf bis zu 1200 Höhenmetern überblickt sie eine Naturkulisse, in der der imposante Montblanc die Weinberge mit den nicht veredelten Rebstöcken gleichsam zu bewachen scheint. Dies ist die Heimat der "Bollicine dei Ghiacciai", dem Blanc de Morgex und dem La Salle Brut und Extra Brut, zwei Schaumweinen mit dem Gütesiegel Denominazione di Origine, die nach der herkömmlichen Methode gewonnen werden. Zu diesem kostbaren Winzererzeugnis gesellt sich ein weiterer besonderer Wein: Die Trauben des Chaudelune werden im Dezember erst nach dem ersten Schnee und dem ersten Frost geerntet. Dieser seltene und kostbare Eiswein erreicht eine einzigartige Zuckerkonzentration und Aromen, die ihn zu einem Glanzlicht seiner Art machen. Der Vallée d'Aoste Blanc de Morgex e La Salle D.O.C. in seiner traditionellen Version und weitere exklusive Weißweine vervollständigen das Angebot, das jährlich bis zu 150.000 Flaschen umfasst, für die auf 20 Hektar mit starkem Gefälle Trauben angebaut werden. Es besteht die Möglichkeit, die Weine aus der Region in den ortsansässigen Weinhandlungen und bei den kleineren oder größeren Vertriebshändlern zu erwerben, und die Weinkellerei Cave du Vin Blanc verfügt über einen Raum für Weinproben mit anliegendem Verkaufsstand und über ein namhaftes Restaurant im Stockwerk darüber. Auf Reservierung können die Kellerei und die höchsten Weinberge Europas besichtigt werden. Ein Erlebnis, das Sie nicht versäumen sollten.



Cooperativa Co-Enfer

Der berühmte Wein aus dem "Inferno" und weitere interessante Weinberge

Die Co-Enfer ist die Kooperative, die alle Aktivitäten der Winzer des Enfer d'Arvier verwaltet. Dies ist ein Wein mit körperreichem Geschmack, der aus den erlesenen Trauben der Weinberge am linken Rand der Gemeinde Arvier gekeltert wird. Die Struktur des Tals führt zu dem Namen Inferno, denn dieses natürliche Amphitheater ist an dieser Stelle ganztägig von der Sonne beschienen, was die Trauben unter den besten Bedingungen heranreifen lässt. Der Vallée d'Aoste Enfer D.O.C. ist

ein Wein, der zu 85% aus Petit Rouge-Trauben und im Restbestandteil aus weiteren roten Rebsorten wie dem Pinot Noir, dem Vien de Nus, dem Neyret und dem Mayolet besteht; aus dieser Mischung entsteht ein gut strukturierter Wein, der sehr gut zu Fleischgerichten passt. Zusätzlich zur begrenzten Herstellung dieses Weins (ca. 40.000 Flaschen jährlich), reifen die Trauben weiterer DOC-Weine wie dem Pinot Gris – Soleil Couchant und dem Mayolet – Vin du Seigneur in den neuen Weinbergen

in der Nähe der Gemeinde Avise. Die Erzeugnisse der Co-Enfer können direkt am Sitz der Kooperative erworben werden, die Montag, Mittwoch und Freitag von 8.00 bis 12.00 und Dienstag und Donnerstag von 14.00 bis 18.00 geöffnet ist, oder bei den Weinhändlern und den kleineren oder größeren Vertriebspartnern.



Cave des Onze Communes

Der größte regionale "Weinberg" ist 57 Hektar groß und hat 220 "Geschäftsführer"

Die Cave des Onze Communes befindet sich im größten Weinanbaugebiet des Aostatal, das gleichzeitig auch fünf Schlösser sein eigen nennt: Das Schloss von Aymavilles beherrscht das Anbaugebiet, und die Schlösser Sarre, Saint-Pierre, Sarriod de la Tour und Châtel-Argent überblicken es. Vom Gipfel eines Hügels regiert das Schloss das Land mit seinen Weinbergen, die sich auf elf Gemeinden (Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan und Charvensod) auf einem Anbaugebiet von 57 Hektar verteilen: Hier liefern die 220 Mitglieder der Kooperative

Dies ist die Heimat des berühmten Torrette, der aus der alteingesessenen Petit Rouge-Traube hergestellt wird, die in dieser Gegend zur besten ihrer Art heranreift. Dazu gesellen sich sieben weitere rote DOC-Weine: Fumin, Petit Rouge, Pinot Noir (auch im Barrique ausgebaut), Gamay, Rosé (aus einer Mischung der Trauben Petit Rouge und Pinot Noir), Cornalin und Mayolet. Auch ein breites Angebot an DOC-Weißweinen wie dem Müller-Thurgau, dem *Petite Arvine*, dem Chardonnay oder Pinot Gris wird in dieser Gegend produziert. Seit 2002 wird auch der Châpateau hergestellt, eine Spätlese aus Chardonnay, die den gesamten Reifeprozess in Holzfässern durchläuft. Am Sitz der Kooperative befindet sich ein charakteristischer Verkaufsstand, der von Montag bis Freitag von 14.30 bis 18.30 und Samstag von 8.30 bis 12.30 geöffnet ist.



La Crotta di Vegneron

Eine uralte und solide Tradition für eine Vielzahl an Weinen

Regionen des Aostatal. Diese klimatische Eigenschaft war der Ursprung einer uralten und soliden Tradition des Weinanbaus in diesem Gebiet. Zu den Regionen mit Denominazione di Origine Controllata gehören Chambave und Nus. Das erste Anbaugebiet umfasst die Hügel um Châtillon, Saint-Vincent, Verrayes, Saint-Denis und Chambave, das Anbaugebiet Nus vereint die Weinberge von Fénis, einer Gemeinde an den gegenüberliegenden Hängen entlang der Dora Baltea. Die Anzahl der jährlich

19 Qualitätsstufen aufteilen, von denen 15 DOC-Weine sind: Der Muscat und der Malvoisie sind die Glanzlichter dieser Produktion. Der Muscat di Chambave kann in seiner trockeneren und angenehm aromatischen Version oder als Flétri (Dessertwein) in süßerer Form und in limitierter Flaschenaufgabe genossen werden. Aus den Trauben des Pinot Gris wird der Nus Malvoisie gekeltert, der sich insbesondere als Flétri großer Beliebtheit erfreut. Erwähnenswert sind auch zwei weitere Weißweine, die jeweils aus

Müller-Thurgau- und Pinot Noir-Trauben (weiß gekeltert) hergestellt werden. Das Produktangebot wird durch eine breite Palette an Rotweinen wie dem Chambave, Nus (auch als "Supérieur") vervollständigt. Außerdem produziert La Crotta eine Müller Thurgau-Spätlese. Sie ist Montag bis Freitag von 8.30 bis 12.00 und von 14.00 bis 17.00 Uhr, Samstag an den Vormittagen geöffnet.



La Kiuva

Rebsorten aus sieben Ortschaften für eine DOC-Auslese, die von Fachleuten geschätzt wird

La Kiuva befindet sich in Arnad, einer kleinen Gemeinde im niederen Aostatal, wo ein angenehm mildes Klima herrscht, das das Wachstum verschiedener Rebsorten begünstigt. Diese Kooperative setzt sich aus Winzern der sieben umliegenden Ortschaften Hône, Issogne, Verrès, Challand-Saint-Victor, Champdepraz, Montjovet und natürlich Arnad, zusammen. Es ist die Heimat des Arnad-Montjovet D.O.C., einem Rotwein, der zu 70% aus Nebbiolo-Trauben besteht und einen harmonisch-trockenen Geschmack hat, der sowohl in seiner bekannten Form, als auch als Superior-Wein anerkannt ist und sehr geschätzt wird. Die Kooperative La Kiuva ist bei Weinkennern für die Produktion verschiedener Qualitätsweine mit der kontrollierten Herkunftsbezeichnung 'Denominazione di Origine Controllata' bekannt, wie beispielsweise dem Valle d'Aosta Merlot, dem Pinot Noir, Müller Thurgau, Chardonnay oder Petite Arvine, Weine, zu denen sich andere hochwertige Produkte gesellen, die in Barriques heranreifen und aus Trauben der Spätlese gekeltert werden. Die jährliche Weinproduktion erreicht fast 70.000 Flaschen, die in der Weinkellerei der Kooperative, im Weinhandel oder in einigen autorisierten Fachgeschäften verkauft werden. La Kiuva ist Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 12.00 und von 13.30 bis 17.00 geöffnet, am Freitag schließt der Verkauf bereits um 16.00 Uhr. In der Nähe der Kooperative befindet sich auch das gleichnamige Restaurant (bis zu 300 Sitzplätze), in dem man Weinproben mit den gastronomischen Köstlichkeiten der Region verbinden kann.



Caves Cooperatives de Donnas

Tradition und Qualität von Weinen, die in einem mediterranen Klima gereift sind

Donnas ist eine Gemeinde in der Talsohle, die nur wenige Kilometer von der Grenze zum Piemont entfernt ist. Sie genießt ein mildes Klima, das den Anbau mediterraner Pflanzen (Oliven, Zitronen, Palmen, Mimosen) und vor allem den jahrhundertealten Weinanbau begünstigt. Damit diese edle Anbautradition bewahrt wird, hat sich eine Gruppe von Winzern nach dem Erhalt des Gütesiegels Denominazione di Origine Controllata für den Donnas-Wein (erster DOC-Wein des Aostatal) zu einer Kooperative zusammengeschlossen, die den Zweck erfüllt, seine Qualität und Ursprünglichkeit zu garantieren. Auf diese Weise entstanden 1971 die Caves Cooperatives de Donnas, die sich um den Anbau der Nebbiolo-Trauben in der örtlichen Variante mit dem Namen Picotendro kümmert. Überwiegend aus dieser Traube werden jährlich 180.000 Flaschen produziert, die sich in Donnas Supérieur "Vieilles vignes" (Nebbiolo-Spätlese), mit einer mindestens 30 Monate dauernden Reifeperiode, Donnas "Napoléon" und herkömmlichen Donnas (ausgereift in Großfässern) aufteilen. Die Vielseitigkeit dieser DOC-Weine wurde bereits von den napoleonischen Soldaten geschätzt, die sie im Jahre 1800 genießen konnten. Sie wird vom Larmes du Paradis Rosé und vom Pinot Gris vervollständigt, die sowohl als trockene Weine, als auch als liebliche Spätlese mit reifen Aromen zur Verfügung stehen. Im Gebäude der Caves de Donnas können Sie im Restaurant auch die typische Küche des niederen Aostatal genießen, deren Gerichte hervorragend zu den Weinen der Kooperative passen.

Adressen der Winzergenossenschaften

CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE Soc. Coop.

Chemin des Iles, 31 - La Ruine - 11017 Morgex (Ao) - Tel. 0165.800331 - Fax 0165.801949

<http://www.caveduvinblanc.com>

Cave Coopérative de l'Enfer

Via Corrado Gex, 65 - 11011 ARVIER

Tel. 0165 99238 - Fax 0165 99238 - coenfer@tiscali.it

Cave des Onzes Communes

Località Urbains, 14 - 11010 Aymavilles

Tel. 0165 902912 - Fax 0165 923833 - info@caveonzecommunes.it

<http://www.caveonzecommunes.it>

La Crotta di Vegneron

Piazza Roncas, 2 - 11023 Chambave - Aosta

Tel. 0166 46670 - Fax 0166 46543 - info@lacrotta.it

<http://www.lacrotta.it/>

La Kiuwa

Località Pied de Ville, 42 - 11020 ARNAD

Tel. 0125 966351 - Fax 0125 966755 - lakiuva@libero.it

Caves Cooperatives de Donnas

Via Roma, 97 - 11020 Donnas

Tel. 0125 807096 - Fax 0125 808957 - info@donnasvini.it / essevi@iol.it -

<http://www.donnasvini.it/>



Viticulteurs Encaveurs Vallée d'Aoste (Winzer)

Aus den "Crotte", den Weinkellern, ein ausführliches und abwechslungsreiches Angebot

Es sind gut 30 private Betriebe, die dem Verband der Viticulteurs Encaveurs Vallée d'Aoste angehören. Dieser vereint die kleinen lokalen Winzer, welche sich direkt um die Herstellung und die Vermarktung ihrer eigenen Weine kümmern. Trotz der massiven Verbreitung des genossenschaftlichen Phänomens, haben diese Winzer ihre Tätigkeit alleine fortgesetzt, dabei die Kräfte vereint, um ihre Produkte bekannt zu machen und um Maschinen und Arbeitsgeräte zu erwerben,

die dann der Allgemeinheit zur Verfügung gestellt werden. | Die Viticulteurs Encaveurs behalten auf diese Weise ein besonders enges Verhältnis zu ihren Erzeugnissen: Sie verfolgen persönlich sämtliche Arbeitsprozesse, die mit dem Anbau der Reben beginnen, über die Verarbeitung der Trauben bis zur Abfüllung des Weins reichen, um schließlich mit der darauffolgenden Vermarktung an den Kunden zu enden. Der Verkauf erfolgt häufig direkt in den eigenen "Crotte", den charakteristischen aus Felsgestein gebauten Weinkellern des Aostatals, deren kühles und trockenes Klima

der Verbandsmitglieder sehr leicht anhand des Markenzeichens erkennen, welches am Eingang der Betriebe ausgehängt wird. Die Mitglieder der Viticulteurs Encaveurs sind in sämtlichen Weingebieten der Region verteilt und erwarten die Kenner mit einer reichen Palette berühmter roter und weißer Weine.

Adressen der Winzer

Arnad

[Azienda: Dino Bonin](#)

Frazione Ville, 40 - 11020 Arnad

Tel: +39 0125 61 26 60

Fax:

Cell: +39 338 30 53 476

[Email: bonin@vievini.it](mailto:bonin@vievini.it)

[Sito: www.bonin.vievini.it](http://www.bonin.vievini.it)

Arvier

[Azienda: Danilo Thomain](#)

Via Saint Antoine, 22 - 11011 Arvier

Tel: +39 0165 99 189

Fax:

Cell: +39 347 86 46 921

[Email: thomain@vievini.it](mailto:thomain@vievini.it)

[Sito:](#)

Aymavilles

[Azienda: Graziano Teppex](#)

Frazione Dialley, 12 - 11010 Aymavilles

Tel: +39 0165 90 20 12

Fax:

Cell: +39 339 46 08 783

[Email: mteppex@vievini.it](mailto:mteppex@vievini.it)

[Sito:](#)

[Azienda: Les Crêtes](#)

Frazione Villetos, 50 - 11010 Aymavilles

Tel: +39 0165 90 22 74

Fax: +39 0165 90 27 58

Cell: +39 335 80 95 650

[Email: lescretres@vievini.it](mailto:lescretres@vievini.it)

[Sito: www.lescretresvins.it](http://www.lescretresvins.it)

[Azienda: L'Atoueyo](#)

Frazione Urbains, 8 - 11010 Aymavilles

Tel: +39 0165 90 25 50

Fax: +39 0165 90 21 42

Cell: +39 335 56 31 448

[Email: atoueyo@vievini.it](mailto:atoueyo@vievini.it)

[Sito: www.atoueyo.vievini.it](http://www.atoueyo.vievini.it)

[Azienda: Costantino Charrère](#)

Frazione Les Moulins, 28 - 11010 Aymavilles

Tel: +39 0165 90 21 35

Fax: +39 0165 90 27 58

Cell: +39 335 80 95 650

[Email: charrere@vievini.it](mailto:charrere@vievini.it)

[Sito: www.lescretresvins.it](http://www.lescretresvins.it)

Challand St.Victor

[Azienda: Gabriella Minuzzo](#)

Frazione Sizan, 6 - 11020 Challand St.Victor

Tel: +39 0125 96 73 65

Fax:

Cell: +39 328 90 71 209

[Email: g.minuzzo@viewini.it](mailto:g.minuzzo@viewini.it)

[Sito:](#)

Charvensod

[Azienda: Ildo Bianquin](#)

Frazione Pont-Suaz 223 - 11020 Charvensod

Tel: +39 0165 23 98 35

Fax:

Cell: +39 349 35 16 026

[Email: bianquin@viewini.it](mailto:bianquin@viewini.it)

[Sito: www.bianquin.com](http://www.bianquin.com)

Gressan

[Azienda: Diego Curtaz](#)

Frazione Viserand, 61 - 11020 Gressan

Tel: +39 0165 25 03 58

Fax:

Cell: +39 347 51 21 025 +39 329 36 80 409

[Email: curtaz@viewini.it](mailto:curtaz@viewini.it)

[Sito: www.diegocurtazvini.it](http://www.diegocurtazvini.it)

Introd

[Azienda: Lo Triolet](#)

Località Junod 7 - 11010 Introd

Tel: +39 0165 95 437

Fax: +39 0165 95 437

Cell: +39 339 13 87 092

[Email: lotriolet@viewini.it](mailto:lotriolet@viewini.it)

[Sito: www.lotriolet.viewini.it](http://www.lotriolet.viewini.it)

Issogne

[Azienda: Fabrizio Priod](#)

Via la Colombière, 2 - 11020 Issogne

Tel: +39 0125 92 95 15

Fax: +39 0125 92 08 76

Cell: +39 335 74 01 970

[Email: priod@viewini.it](mailto:priod@viewini.it)

[Sito:](#)

Jovençon

[Azienda: Costantin Praz](#)

Frazione Turille 17 - 11020 Jovençon

Tel: +39 0165 25 03 58

Fax:

Cell: +39 328 76 92 418

[Email: praz@viewini.it](mailto:praz@viewini.it)

[Sito:](#)

Morgex

[Azienda: Carlo Celegato](#)

Previllair - 11017 Morgex

Tel: +39 0165 80 94 61

Fax:

Cell: +39 335 67 50 546

[Email: c.cele@vievini.it](mailto:c.cele@vievini.it)

[Sito:](#)

[Azienda: Maison Vevey Albert](#)

Strada del Villair, 57 - 11017 Morgex

Tel: +39 0165 80 89 30

Fax:

Cell: +39 347 43 51 738

[Email: mariovevey@vievini.it](mailto:mariovevey@vievini.it)

[Sito:](#)

[Azienda: Marziano Vevey](#)

Viale del Convento S.N. - 11017 Morgex

Tel: +39 0165 80 89 31

Fax:

Cell: +39 328 45 83 541

[Email: vevey.marziano@vievini.it](mailto:vevey.marziano@vievini.it)

[Sito:](#)

[Azienda: Piero Brunet](#)

Via Valdigne 139 - 11017 Morgex

Tel: +39 0165 80 91 20

Fax:

Cell: +39 328 22 48 470

[Email: brunet@vievini.it](mailto:brunet@vievini.it)

[Sito:](#)

[Azienda: Ermes Pavese](#)

Frazione La Ruine - 11017 Morgex

Tel: +39 0165 80 00 53

Fax:

Cell: +39 347 44 09 153

[Email: pavese@vievini.it](mailto:pavese@vievini.it)

[Sito:](#)

Quart

[Azienda: Frères Grosjean](#)

Frazione Ollignan,1 - 11020 Quart

Tel: +39 0165 77 57 91

Fax: +39 0165 77 57 91

Cell: +39 329 43 92 550

[Email: grosjean@vievini.it](mailto:grosjean@vievini.it)

[Sito: www.grosjean.vievini.it](http://www.grosjean.vievini.it)

[Azienda: Vinirari](#)

Via Bas Villair, 29 - 11020 Quart

Tel: +39 0165 76 56 73

Fax:

Cell: +39 339 42 71 947

[Email: vinirari@vievini.it](mailto:vinirari@vievini.it)

[Sito: www.vinirari.it](http://www.vinirari.it)

Saint Christophe

[Azienda: Noussan Franco](#)

Frazione Maillod, 2

Tel: +39 54 12 97

Fax:

Cell: +39 335 5630909

[Email: noussan@viewini.it](mailto:noussan@viewini.it)

[Sito:](#)

Sarre

[Azienda: Feudo di San Maurizio](#)

Frazione Petit Crè - 11010 Sarre

Tel: +39 0165 25 74 98

Fax:

Cell: +39 338 31 86 831

[Email: feudo@viewini.it](mailto:feudo@viewini.it)

[Sito: www.feudo.viewini.it](http://www.feudo.viewini.it)

St. Pierre

[Azienda: Bregy & Gillioz](#)

Vergnod, 7 - 11010 St. Pierre

Tel: +41 76 378 66 68

Fax:

Cell:

[Email: grain-noble@viewini.it](mailto:grain-noble@viewini.it)

[Sito: www.grain-noble.ch](http://www.grain-noble.ch)

[Azienda: Château Feuillet](#)

Loc. Château Feuillet, 12 - St.Pierre (AO)

Tel:

Fax: +39 0165 90 39 05

Cell: +39 347 75 69 748

[Email: fiorano@viewini.it](mailto:fiorano@viewini.it)

[Sito: www.chateaufeuillet.viewini.it](http://www.chateaufeuillet.viewini.it)

Villeneuve

[Azienda: Maison Anselmet](#)

Frazione La Crête 194 - 11018 Villeneuve

Tel: +39 0165 95 419

Fax: +39 0165 95 217

Cell: +39 348 41 27 121

[Email: anselmet@viewini.it](mailto:anselmet@viewini.it)

[Sito: www.maisonanselmet.viewini.it](http://www.maisonanselmet.viewini.it)

[Azienda: Di Barrò](#)

Frazione Veyne, 14 - 11018 Villeneuve

Tel: +39 0165 95 260

Fax: +39 0165 95 260

Cell: +39 333 29 35 049

[Email: dibarro@viewini.it](mailto:dibarro@viewini.it)

[Sito: www.dibarro.viewini.it](http://www.dibarro.viewini.it)