

REVEI PINOT NERO VALLE D'AOSTA DOP



-  **Les Cretes**
-  **Italien**
Valle d'Aosta
-  **Pinot Nero**
-  **97 James Suckling**
95 Falstaff

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Uhrenmacher lebte in dem alten Turm im Weinberg. „Revei“ bedeutet „Uhr“ im Dialekt und unterstreicht die Zeit, die es braucht, diesen Spitzen Pinot Noir zu vollenden: 18 Monate im Tonneaux und erneute 18 Monate in der Flasche. Im Bouquet reife, rote Fruchtnoten ergänzt um einen Hauch Kakao. Unfiltriert, ist er angenehm säuerlich am Gaumen mit feiner Struktur, samtigen Tanninen und einem langen Finish.



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOP - Denominazione di Origine Protet- ta
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 18 Monate in Flaschenreifung 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033055430128

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Les Crêtes 11010 Valle d'Aosta IT



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Les Crêtes wurde 1989 von dem Pionier Costantino Charrère gegründet und wird heute von seiner Familie geführt.

Die moderne Kellerei liegt deutlich sichtbar unterhalb des Schlosses von Aymavilles. Das Weingut verfügt über einen neuen Verkostungsraum, dem „Rifugio del Vino“, der neben dem historischen Anwesen des Unternehmens gebaut wurde. Das ehrgeizige Projekt des Architekten Domenico Mazza vereint Wein, Bergkultur und Architektur und wurde vom Gambero Rosso in der Kategorie „Kathedralen des Weins“ ausgezeichnet. Heute bewirtschaftet das Unternehmen über 35 Hektar Weinberge in sechs Dörfern des Aostatal und zählt mit einer Produktionskapazität von 250.000 Flaschen pro Jahr zu den größten privaten Weinproduzenten der Region. Trotz des Wachstums und des Erfolgs bleiben die wahren Werte von Les Crêtes unverändert: die Stärkung des Terroirs des Aostatal.