

FEUDO DI SAN MAURIZIO

Cornalin DOC
Vallé d'Aoste

Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Feudo di San Maurizio
Traubensorten:	Cornalin d'Aoste (Humagne Rouge)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Cornalin kennt man meist nur aus dem Wallis, jedoch unterscheidet man zwischen «Cornalin d'Aoste» und «Cornalin du Valais», denn dies sind im Endeffekt, zwei unterschiedliche Traubensorten. Letzterer ist eine natürliche Kreuzung von (Mayolet x Petit-Rouge) und heisst eigentlich «Rouge du Pays». Die Aostataler Variante hingegen, ist eine natürliche Kreuzung von Rouge du Pays mit einer unbekannten Sorte und ist wiederum identisch mit dem «Humagne Rouge». Wichtig ist aber letztendlich der Geschmack. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und etwas Pflaumenmus, würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, Lakritz und Unterholz. Am Gaumen saftig reife Frucht zeigend, mit gut stützendem Säure Nerv und wiederum charaktervoller Würze.

Empfehlung

Wunderbar zu verschiedenen Eintöpfen wie etwa die regionale Spezialität "Seupa à la Valpellinentze" mit Wirsing, Fontina und Roggenbrot, oder zu Pasta mit Pilzen, zu Speck mit Bohnen und natürlich auch zu Wildgerichten.

Produzent

Die Geschichte dieses noch relativ jungen Weinguts begann 1989, als Michel Vallet – Träumer, Visionär, Charakterkopf und nun Winzer – sich in dieses Abenteuer stürzte. Er war Quereinsteiger, besass damals keine eigenen Lagen und wusste so gut wie gar nichts vom Winzerdasein. Es brauchte viel Wille, Mut und sicherlich auch eine gewisse gesunde «Sturheit», Weinberge in diesen, zum Teil fast unwirklichen Regionen und herausfordernden Steillagen in Höhen von 600 bis 10000 Meter über Meer, zu bewirtschaften. So fielen die ersten Jahrgänge dann auch ziemlich «Bescheiden» aus und waren eher als Lehrgeld anzusehen. Dies hat sich klar gewandelt, mittlerweile ist er zu einer be- und anerkannten Grösse in der Region avanciert (90% seiner Weine verkauft er im Aosta Tal) und auch Ausserhalb wird man immer mehr auf diesen passionierten Winzer aufmerksam. Heute bearbeitet er 10 Hektar, welche sich auf 44! verschiedene Lagen verteilen. Vor allem auf

autochthonen, nur noch selten zu findenden Traubensorten liegt sein Fokus. Das dabei sehr viel Handarbeit und vor allem auch Herzblut, sowohl in die Pflege und Bearbeitung der verschiedenen Rebgärten als auch in die Weinbereitung im Keller mit einfließen, ist klar erkennbar. So zeigen seine Weine eine wunderbare Harmonie und bestechen mit toller Balance von Natürlichkeit und saftiger Frucht, durchsetzt von der typischen Mineralität der steinigen Böden des Aosta Tals.