VALENTIN WINE

Langhe DOP

Rossj-Bass 2022 Angelo Gaja

CHF 48.00

37.5cl
13.5%
Piemont
Chardonnay, Sauvignon Blanc
AN 22653722

Vinifikation
Für ein halbes Jahr im französischem Barrique.

Degustationsnotiz Nase
Volle Aromen nach Honigmelonen, Brioche und Vanille, gepaart mit frischen Noten nach Agrumen, frischen Orangen und Minze.

Degustationsnotiz Gaumen
Sehr frisch im Auftakt, breit fliessend, runder Körper, wiederum fruchtige Aromen, unterlegt mit feinwürzigen Komponenten des Ausbaus im Barrique, enorm lang im Finale.

Passt zu
Leichten Fisch- und Fleischgerichten, grilliert oder gedünstet, wie auch zu milden Käsen.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Angelo Gaja ist der wohl einer der berühmtesten Winzer aus Italien. Sein Weingut mit Sitz in in Cuneo bei Barbaresco wurde im Jahre 1859 gegründet und war eines der ersten Güter Italiens, welches seine Weine in Flaschen füllte und nicht mehr im Fass veräusserte. Angelo Gaja erwarb den Weingutbesitz von seinem Vater und baute diesen in den Jahren unter der Prämisse der Qualitätsverbesserungen weiter aus. Er ging weg von den traditionellen Methoden und setze bei seiner Weinphilosophie neue Ideen aus Frankreich um. Angelo Gaja führte kontrollierte Gärtemperaturen ein, ebenso wie biologische Säureumwandlung und neue Barriques für den Ausbau seiner Weine.

Region
Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/