VALENTIN WINE

Langhe DOP

Chardonnay Gaia & Rey 2022 Angelo Gaja

CHF 325.00

75cl
14%
Piemont
AN 22677520

Vinifikation
12 Monate im Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase
Klar und direkt und weniger cremig als die meisten Chardonnays. Dafür enthüllt er reizende Aromen von Gelben Äpfeln, Pfirsich und Mandarine sowie Salbei und Honig.

Degustationsnotiz Gaumen
Fülliger und feinfruchtiger Wein mit salziger Mineralität, ein sehr eleganter Wein.

Passt zu
Geflügel und Kalbfleischgerichten, Fischgerichte

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.