



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 setzte 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 Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.