

VALENTIN WINE

Langhe DOP

Rossj-Bass 2023 Angelo Gaja

CHF 77.00

75cl
13.5%
Piemont
AN 22657523

Vinifikation
Die Trauben gedeihen auf kalk- und mergelreichen Böden im Piemont. Nach einer schonenden Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Anschliessend reift der Wein für rund sechs bis sieben Monate in teilweise neuen sowie gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, wobei der biologische Säureabbau harmonisch eingebunden wird, um eine perfekte Balance aus Fülle und Frische zu erzielen.

Degustationsnotiz Nase
Im Glas zeigt sich der Wein in einem leuchtenden Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Das Bouquet verführt mit frischen Zitrusnoten, weissen Blüten, reifem Pfirsich und subtil integrierten Röstaromen.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen begeistert er mit eleganter Cremigkeit, feingliedriger Säure und einer ausgeprägten mineralischen Struktur. Das Finale präsentiert sich bemerkenswert lang, frisch und von einer feinen, animierenden Würze getragen.

Passt zu
Dieser erstklassige Weisswein harmoniert exzellent mit edlen Meeresfrüchten wie gebratenen Jakobsmuscheln, grilliertem Wolfsbarsch oder feinen Krustentieren. Auch zu zartem Geflügel an einer hellen Morchelsauce, sahnigem Risotto sowie gereiftem Weichkäse entfaltet er seine ganze Klasse.

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.



VALENTIN WINE

Rossj-Bass 2023 Angelo Gaja

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.