

DRINKS.

Gaja Rossj-Bass Langhe DOP 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50060021
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marke	Gaja
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas strahlend Goldgelb. In der Nase ein facettenreiches Bouquet von Birne, weissen Blüten, dezente Vanille- und Karamellnoten. Am Gaumen cremig, elegant und von bemerkenswerter Tiefe, Komplexität und Länge.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Chardonnay mit etwas Sauvignon Blanc
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Nur wenige Visionäre erhalten bereits zu Lebzeiten so viel Anerkennung wie Angelo Gaja. Seitdem der studierte Önologe im Jahr 1961 das Weingut seines Vaters übernahm - welches von seinem Urgrossvater 1859 gegründet worden war - übte Angelo einen grossen Einfluss auf die italienische Weinproduktionsszene aus. Er führte neue Techniken ein, experimentierte mit neuartigen Methoden und entwickelte den Betrieb, der seine Anfänge in der Produktion des Barbaresco machte, zielstrebig zu einem Imperium weiter. Nicht selten wurde der modernistisch veranlagte Angelo für seine unkonventionellen Herangehensweisen kritisiert. Dennoch herrscht Einigkeit darüber, dass der Name «Gaja» für kompromisslose Qualität steht. Von der Presse wird Angelo häufig als «König des Barbaresco» bezeichnet, obwohl er durch den Zukauf neuer Weingüter die Angebotspalette schrittweise um Weine aus anderen italienischen Gebieten erweiterte. Mit über 80 Jahren hat sich Angelo nun aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen und die Verantwortung seinen beiden Töchtern und seinem Sohn übergeben. Der Rossj-Bass Langhe DOP ist ein Weisswein aus einem grossen Anteil Chardonnay Trauben und einem kleinen Anteil an Sauvignon Blanc Trauben. Der Ausbau erfolgt über einen Zeitraum von etwas 7 Monaten im Holzfass. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10 bis 12° C.