

Gaja, Barbaresco (Piemont)

Rossj-Bass Langhe DOP

Jahrgang	2023
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	13% vol.
Traubensorten	95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc

Vinifikation

Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt während 4 Wochen im Stahltank zwischen 16 und 18 °C. Anschliessend reift der Rossj-Bass für 6 bis 7 Monate in leicht gebrauchten Barriques.

Unsere Degustationsnotiz

Der Rossj-Bass überzeugt durch seinen feinen, blumigen Duft mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und leichten Honignoten. Er verfügt über einen bemerkenswerten Tiefgang und ist am Gaumen sehr elegant mit robustem Körper und angenehmer Frische. Mineralischer, vollmundiger Abgang. Gute Lagerfähigkeit.

Gaja



Das Weingut Gaja wurde 1859 von Giovanni Gaja, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Angelo Gaja, gegründet. Angelo ist heute der international wohl bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Kein anderer Winzer errang die «Tre Bicchieri», die Höchstauszeichnung des italienischen Weinführers Gambero Rosso, so häufig wie er. Wiederholt wurde er von den Magazinen Decanter und Winespectator als «Man of the Year» ausgezeichnet. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen und sein Leben ist eine Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Heute wird der Betrieb bereits in fünfter Generation von den beiden Töchtern Gaia und Rossana sowie Sohn Giovanni geführt. Die Weingüter der Familie Gaja erstrecken sich mittlerweile über die Toskana bis nach Sizilien. Gajas sind jedoch nach wie vor im berühmten Weindorf Barbaresco zu Hause, wo die unvergleichliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang nahm.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch