

Rossj Bass Langhe DOC

Angelo Gaja

Herkunft

Langhe / Piemont

Rebstock

Chardonnay / Sauvignon Blanc

Farbe

Strahlendes Goldgelb

Duft

In der Nase liegt ein feiner, blumiger Duft mit einem Hauch von Honig, unterlegt von zarten Zitrusnoten, mit einem bemerkenswerten Tiefgang.

Geschmack

Am Gaumen ein sehr eleganter Körper, ausgeprägter Charakter mit guter Säure und einem frischen, nachhaltigen Abgang.

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet und sortiert. Die nächsten 4 Wochen werden sie in temperaturgesteuerten Edelstahltanks zwischen 16 und 18° C fermentiert. Danach wird der Wein rund zwei Jahren in alten Eichenfässern ausgebaut. Während den ersten 6-7 Monaten findet die Milchsäuregärung statt.

Gradazion

13.5%



weinonline.ch