



# 2022 Langhe Rossj-Bass DOP

Angelo Gaja

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Produzent</b>	Gaja
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	für 6 - 7 Monate in Holzfässer
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Trinkreife</b>	7 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Sauvignon blanc
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	12026722

## Bemerkungen

Im Piemont anerkennt jeder Angelo Gaja als Leaderfigur, in Italien führt er das Feld der Spitzenproduzenten an und auf der Weinkarte der Welt erscheint er auf der ersten Seite. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen. Sein Lebensinhalt besteht in einer Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Zuhause in Barbaresco unterstützen ihn tatkräftig seine tüchtige Frau Lucia und der begnadete Weinmacher Guido Rivella. Der Name Gaja ist gleichbedeutend mit Barbaresco. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Sie verleugnen nicht ihre Herkunft - die herbstlichneblige Hügelandschaft der Langhe - und sind doch von jeder provinziellen Schollenverbundenheit befreit.

## Degustationsnotizen

Der Rossj-Bass aus zwei Rebbergen in Barbaresco ist ein subtiler, filigraner, weniger lang im Holz ausgebauter Wein (mit ca. 5% Sauvignon Blanc). Er gefällt durch seine Verspieltheit und erinnert vielleicht an ein feines Gewächs aus dem Burgund.