



Alteni di Brassica Langhe DOP 2022

Art. Nr.: 1192722

Hersteller: Angelo Gaja, Barbaresco

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Langhe

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Mergel, Ton, Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgte 4 Wochen lang bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C. Anschließend wird der Wein 6 Monate im Barrique verfeinert.

Kategorie: Weißwein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 157.50

Verkostnotiz

Elegante Nase von aromatischen Noten im Einklang mit der feinen Frucht; ausgewogener Körper mit dichter Struktur, gestützt von einer perfekt integrierten Säure; ein verfeinerter Sauvignon Blanc-Stil mit sehr gutem Reifepotenzial.