





Hersteller: Angelo Gaja, Barbaresco

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont Gebiet (Betriebssitz): Langhe

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Sauvignon Blanc Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2027

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

Bewertung:

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Lamm: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 149.90

ALTENI

## 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.