



Gavi del Comune di Gavi Granee DOCG 2022

Wissenswertes

Die Rebsorte Cortese (dt. höflich, gefällig) gilt bei italienischen Winzern als die Rebsorte, die gefällige Weißweine hervorbringt. Dies gilt insbesondere für den trockenen Cortese di Gavi aus dem Piemont. Stammt der Weißwein aus der nächsten Umgebung der Gemeinde Gavi, darf er sich Gavi di Gavi nennen. Dieser Lagenwein hat sich in den 70er Jahren zum Kultwein entwickelt, hat aber erst 1998 den DOCG Status erhalten.

Die zusätzliche piemonteser Bezeichnung granée wird abgeleitet von „grano“ (dt. Getreide). Erst mit Beginn des Sommers, wenn im Piemont das erste Getreide geerntet wird, kommt dieser Weißwein auf den Markt.

Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Batasiolo in der Gemeinde Gavi.

Traubensorte

Cortese 100%.

Boden

Kalkig, mergelig.

Herstellverfahren

Ernte der Cortese Trauben in der zweiten Septemberhälfte. Schonende Pressung der Trauben und Dekantieren mit langer Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Gavi di Gavi liegt auf der Hefe bis ins Frühjahr nach der Traubenernte. Dann reift der Weißwein aber noch in der Flasche, bis zur ersten Getreideernte im Sommer: Granée!

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bukett

Elegant und vielschichtig. Erinnert an Heu, Anis und grünen Apfel.

Geschmack

Trocken, vollmundig, frisch und harmonisch mit einem angenehmen Anklang an Bittermandel.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein kalt bei 10 – 12°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Gavi jung zu trinken.

Serviervorschlag

Genießen Sie den Gavi di Gavi DOCG zu Antipasti, Fischgerichten und Meeresfrüchten. Dieser Bianco kann aber auch eine gesamte Mahlzeit über mehrere Gänge begleiten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4403
Flaschen: 130.000

Alkohol: 12,50% Volumen
Verschluss: Diamkorken

Säure: 5,60 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,00 g/l
EAN: 8002820001184

Auszeichnungen: