Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466701 2024
2024er Rossj-Bass Langhe DOP
DOC
Gaja

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganz trifft auf Entschlossenheit.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	weiße Blumen, Zitrus, Honig
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, Meeresfrüchten und Aperitif

Farbe	WEISS
Alkohol	13 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Langhe-Weißwein mit Mango, roten Zitrusfrüchten, mineralischer Note und würzigem Finish, strukturiert und elegant.

Der Rossj-Bass 2024 vom Weingut GAJA ist ein eleganter Weißwein aus der Langhe D.O.P., der an große, klassische Weißweinjahre erinnert und Frische, Struktur und Tiefe vereint. Der Jahrgang 2024 war von vergleichsweise hohen Wintertemperaturen und reichlich Niederschlägen geprägt, gefolgt von einem kühleren Frühjahr und Sommer mit ausgeprägten Tag-Nacht-Unterschieden, die eine gleichmäßige Reife ermöglichten. Die Lese der weißen Trauben begann Mitte September. Im Glas zeigt sich der Rossj-Bass in hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet mit mineralischem Unterton, fruchtig-pflanzlichen Anklängen sowie Aromen von Mango, roten Zitrusfrüchten und feinen Rauch- und Kräuternoten. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und strukturiert, mit exotischen Akzenten, zitrischer Frische und einem würzig-salzigen Nachhall. Die Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc wird im Edelstahltank vergoren und reift anschließend teils im Holz, was dem Wein Tiefe und Balance verleiht. Ein charakterstarker GAJA-Weißwein mit klarer Herkunft und stilistischer Präzision.

Region — **Piemont**

Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.

Klassifikation — **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger — **Gaja**

Angelo Gaja ist international gewiss der bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Wiederholt wurde er von "Decanter" und "Wine Spectator" als "Man of the Year" ausgezeichnet, und kein Winzer errang die "Tre Bicchieri" des Gambero Rosso so oft wie e

r. Ohne ihn würde das Piemont, insbesondere die Langhe, heute wohl nur halb so viel Renommee haben. Angelo Gaja ist eine glückliche Mischung aus Weinmacher und Manager. Keiner tritt so eloquent in der Öffentlichkeit auf wie er, kein anderer in Italie

n kann es sich erlauben, seine Gewächse so teuer zu verkaufen, aber auch kein anderes Weingut zeigt eine so große Beständigkeit an Spitzenweinen. Angelo Gaja, unterstützt durch seinen langjährigen Kellermeister Guido Rivella, ist der Vater der neuen

Spitzenweine aus dem Piemont. Er begann als Erster seine Weine von übermäßiger, harter Tanninfracht zu befreien, machte sie zugänglicher und gab ihnen einen raffinierten Schliff. Gajas Vorbild waren die anspruchsvollen und international erfolgreichen

Weine aus Bordeaux und

Kalifornien. Die Eigenheiten des Piemonts möchte er in seinen Weinen aber trotzdem nie vermissen. Gaja setzt auf Terroir. Wie schreibt der Gambero Rosso so schön: "Gaja ist und bleibt der Größte."

Rebsorten

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Stand 06.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: KALIUMMETABISULFIT, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	302
Brennwert in kcal pro 100ml	72
Kohlenhydrate in g pro 100ml	0,7

Stand 06.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de