

2022 Gaia & Rey Langhe Chardonnay DOC

Angelo Gaja | Piemont



Der 2022 Langhe Chardonnay Gaia & Rey von Gaja gehört zu den großen Referenzen italienischer Weißweinkultur. In einer Landschaft, die weltweit vor allem für ihre großen Nebbiolo-Weine berühmt ist, wagte Angelo Gaja bereits in den 1980er-Jahren einen ungewöhnlichen Schritt. Er widmete sich dem Chardonnay und bewies, dass die Hügel der Langhe auch für internationale Rebsorten außergewöhnliche Ergebnisse hervorbringen können. Die Trauben stammen aus der Einzellage Gaia & Rey, die nach Gajas Tochter Gaia und seiner Großmutter Clotilde Rey benannt wurde. Die Reben stehen auf kalkreichen, gut durchlässigen Böden in den Höhenlagen rund um Barbaresco und sind in einem Alter, das dem Chardonnay besondere Konzentration und Ausdruckskraft verleiht.

Im Keller wird mit der für Gaja typischen Sorgfalt gearbeitet. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt der Ausbau über mehrere Monate in französischen Barriques, wobei auch die malolaktische Gärung stattfindet. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur, Tiefe und eine fein cremige Textur. Trotz des Holzeinsatzes bleibt der Stil präzise und klar. Frische, mineralische Spannung und eine bemerkenswerte Balance bestimmen das Profil dieses Chardonnays, der mit 14,5 % Alkohol Kraft zeigt, dabei jedoch seine Eleganz bewahrt und über ein beachtliches Reifepotenzial verfügt.

Im Glas erscheint der Wein in einem leuchtenden Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Duftbild ist vielschichtig und elegant: reife Birne, gelber Apfel und Anklänge exotischer Früchte verbinden sich mit feinen Noten von Brioche, Vanille und einem Hauch gerösteter Mandeln. Am Gaumen zeigt sich der Gaia & Rey dicht und präzise zugleich. Eine geschmeidige, fast seidige Struktur trifft auf lebendige Säure und eine feine salzige Mineralität, die dem Wein Frische und Länge verleiht. Die Frucht wirkt klar und konzentriert, während dezente Holz- und Röstaromen zusätzliche Tiefe schaffen. Der Nachhall ist lang, ausgewogen und von großer Eleganz geprägt.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Vanille, Brioche, gelbe Birne
Geschmack	moderate Säure, cremig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2037
Trinktemperatur	8-14°C

Speiseempfehlung

als Solist, zu gebeizter Lachs, Pasta mit Krustentieren