Bodegas Langa Hermanos, s.l.

Pi 3.1415 Garnacha Blanca Bodegas Langa Hermanos



Art.-Nr.:	621022-22
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbaugebiet:	Aragon
Anbauregion:	DO Calatayud
Ausbau:	im Betonei
Farbe:	Weiß
Fasslagermonate:	6
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	85% Garnacha Blanca, 15% Chardonnay
Restzucker:	1.30 g/l
Säure:	4.60 g/l
Serviertemperatur:	16-17
Trinkreife:	5
EAN:	815722010158

Preise

Flasche 12,30 € brutto

Preis pro Liter: 16,40 €

UVP: ~~15,40 €~~ **-20%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

1. Erzeuger und Philosophie
César Langa ist ein Spitzenerzeuger, der sich unter anderem das Ziel gesetzt hat, einen der besten weißen Garnacha zu keltern.

2. Weinbeschreibung • Reben: 80 Jahre alte Garnachareben bilden den Grundstein.
• **Vinifikation**: Komplett im Barrique vergoren, vier Monate in neuen französischen Eichenfässern gereift.
• **Charakter**: Konzentriert, extrem lebendig, mit schöner Säure.
3. Sensorik • Gaumen: Vielschichtige Mischung aus: • reifen Pfirsichfrüchten
• Zitruselementen
• leicht gerösteten Cashewaromen

• **Struktur**: Mundfüllende Cremigkeit, straffes Tannin, intensiv kirschige Beerigkeit.
• **Finale**: Stabiles Säurenetz, großes mineralisches Finish.
4. Rebsorte
Garnacha blanca:

• Neigt nicht zur schnellen Oxidation.
• Eine Eigenschaft, die nur wenige südeuropäische Weißweinsorten besitzen.

5. Bodega Langa • Älteste Bodega in Calatayud.
• Einzige noch in Familienbesitz.
• Erste Bodega, die sich 1867 in der D.O.P Calatayud eingeschrieben hat.
• Motto: *„Weine mit Seele“*, da in jeder Flasche ein Teil der Familie steckt.

6. Weinberge und Terroir

• **Lage**: Extreme Bedingungen in 800–1000 m Höhe.
• **Klima**: Große Temperaturunterschiede (-25 °C bis +40 °C), starker Frost im Frühjahr.
• **Böden**: Schiefer und Stein.
• **Ertrag**: Maximal 4.000 kg pro Hektar.
• **Niederschläge**: Sehr gering.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 15722 01015 8