



Chardonnay Grésy 2020

Marchesi di Grésy



Artikel Nr.	08071
Land	Italien
Herkunft	Langhe DOC - Von einer Parzelle im Barbaresco unterhalb Martinenga und einer weiteren Parzelle in der Kommune Treiso am nördlichen Hang des Monte Arbaldo
Rebsorte	Chardonnay
Qualitätsbezeich.	DOC Langhe
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 12 °C
Ausbau	Nach Abpressung erfolgt Ruhepause zur Abklärung des Mostes gefolgt von Gärung und anschließender Lagerung in französischen Barriques für insgesamt 22 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	gute Balance zwischen Frucht und Holz, rauchige Noten, Vanille, unglaublich dicht und intensiv, wirkt weich und warm, komplex, sehr gute Länge, hat Kraft aber auch Eleganz

Über den Winzer

Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen. Die Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch Barbera und Cabernet Sauvignon.