Gavi BIO 2024

La Zerba

- Das Gebiet: Die Weinberge rund um das Städtchen Gavi und Tassarolo
- Die Rebsorte: Cortese di Gavi
- Qualitätsbezeichnung: **D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita
- Die Vorschriften: Es dürfen lediglich 100 Doppelzentner pro Hektar geerntet werden.
- Der Jahrgang: Das Jahr 2024 war im Piemont von starken Regenfällen, insbesondere im Zeitraum von März bis Juni geprägt. Dies sorgte für verspätete Reifung und Pilzbefall. Dennoch konnten die Winzer im Schnitt einen etwas höheren Ertrag erzielen. Positiv wirkte sich das Klima auf den Alkoholgehalt aus, der in 2024 endlich mal wieder etwas niedriger war. Qualitativ war es in weiten Teilen ein sehr gutes Jahr mit aromareichen Weinen
- Der Erzeuger: Die Kellerei La Zerba hat bis zur Ernte 1988 alle Trauben an eine namhafte Handelskellerei verkauft. Erst seit 1989 wird im eigenen Keller vinifiziert und abgefüllt. In kürzester Zeit hat sich La Zerba einen Platz in der Spitze der Betriebe dieser Anbauzone erobert. Rund 12 Hektar stehen im Ertrag, alle direkt bei der Kellerei, so dass die Trauben bereits ganz kurze Zeit nach der Ernte verarbeitet werden können. Seit dem Jahrgang 2017 ist die Kellerei BIO zertifiziert. Schon bevor der Betrieb BIO zertifiziert wurde, führten die Inhaberfamilien umfangreiche Versuche durch, um sowohl im Weinberg möglichst naturnah, also ohne Einsatz von systemischen, chemischen Spritzmitteln, zu arbeiten, und auch im Keller unter geringstmöglichem Einsatz von Schwefel zu arbeiten.
- Der Ausbau: Der Gavi von La Zerba wird bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt für 5 Monate ebenfalls im Stahltank, die Abfüllung rund ein halbes Jahr nach der Ernte
- Der Geschmack: Sehr feine, einladende Nase, gelbe Früchte, Melone, florale Noten, weich. Am Gaumen wiederum gelbe Früchte, weich, sehr ausgewogen, komplex, mittlerer Körper, schöne Frische im Abgang, deutlich mineralisch mit beachtlicher Länge.
- Der Trinkzeitpunkt: Der Gavi steht am Beginn seiner Trinkreife und wird sich unserer Erfahrung und Einschätzung nach noch positiv entwickeln. Der perfekte Trinkzeitpunkt dürfte zwischen Herbst 2025 und Frühjahr 2027 liegen. Bis Ende 2027 würden wir ihn austrinken.
- Passende Speisen: Herrlicher Aperitif, schön auch zu Minestrone, risi e pisi oder Fischgerichten.

Diese Expertise wurde am 19.6.2025 erstellt.

Strien Weinimport Nellinger Straße 30 70619 Stuttgart
Tel: 07 11-44 10 32-0 Fax: 07 11-44 10 32-22 info@strien.com www.strien.com