Gavi „Terrarossa“ 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 „Terrarossa“ von La Zerba wird nach einer sogenannten Crio-Mazeration bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren. Crio-Mazeration bedeutet, die Trauben werden gepresst und kommen anschließend mit den Schalen in einen auf etwa 5°C temperierten Raum. Auf diesem Weg soll dem Weißwein mehr Struktur gegeben werden. Vor der Gärung wird der Most von der Maische getrennt. Der weitere Ausbau erfolgt ebenfalls im Stahltank, die Abfüllung rund ein halbes Jahr nach der Ernte
- Der Geschmack: Feine, zurückhaltende, sehr klare Nase, feine florale Noten, mineralisch. Am Gaumen wiederum sehr elegant und fein, etwas Zitrusfrucht, mineralisch, sehr feine florale Noten, bei aller Eleganz sorgt die feste Struktur, der sehr kompakte Körper für eine gewisse Präsenz, schönes Finale auf sehr schön eingebundener Säure.
- Der Trinkzeitpunkt: Der 2024er präsentiert sich perfekt trinkreif, wir empfehlen ihn bis Ende 2027 auszutrinken, wobei einige Jahrgänge auch zehn Jahre nach der Abfüllung noch Freude machen..
- Passende Speisen: Passt sehr gut zu Spargel, Gemüseomelette, Schollenfilet oder zu Pasta mit Meeresfrüchten.

Diese Expertise wurde am 19.10.2025 erstellt.

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