

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 13,20 € brutto

Preis pro Liter: 17,60 €

UVP: 15,40 € **-14%**

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
- Zitrusen
- 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 Sulfit

