

# CA`MARCANDA DI ANGELO GAJA

## Promis Toscana IGT Toscana



Jahrgang:	2020
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Ca`Marcanda di Angelo Gaja</b>
Traubensorten:	Merlot, Syrah, Sangiovese
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Elegante Cuvée mit rund 55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese. Wunderbare Nase von reifen Früchten, Wald-Beeren und Pflaumen, zart unterlegt mit fein-würzigen Noten von Harz und Wacholderbusch. Geschmeidiger Gaumen, animierende Frische, mit grossartiger Tannin-Struktur.

### **Empfehlung**

---

Eleganter Begleiter zu Pasta, Risotto oder auch zu einer Pizza. Zu Grilladen und verschiedenen Fleischgerichten.

### **Produzent**

---

Angelo Gaja, der Besitzer und Präsident der Gaja Weingüter, ist ein Piemonteser Weinmacher in vierter Generation - international bekannt als einer der größten Weinmacher Italiens und der Welt. Angelo Gaja war verantwortlich für bahnbrechende Innovationen in den Weingärten und in den Weinkellern. Im Jahre 1996 gründete er das Weingut Cà Marcanda in Bolgheri, weil er an das große Potenzial des Klimas und der Böden für Bordeaux-Rebsorten glaubte. In jeder Hinsicht ein Superlativ ist der Betrieb, den Angelo Gaja in Castagneto Carducci geschaffen hat: 100 Hektar Rebland, ein Großteil davon als Gürtel um die spektakuläre Kellerei formiert, eine avantgardistische und zugleich stilvolle Konstruktion, die fast komplett in die Erde eingesenkt ist und sich unauffällig in die Landschaft einfügt. An die 400 000 Flaschen werden hier Jahr für Jahr zugekorkt. Sie verteilen sich auf drei Etiketten, ausnahmslos Bordeaux-Verschnitte, die im unverwechselbaren Gaja-Stil ein raffiniertes und zeitgemäßes Abbild ihrer Anbauzone liefern. (Gambero Rosso 2010)