

CA`MARCANDA DI ANGELO GAJA

CaMarcanda
Bolgheri DOC Toskana

Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ca`Marcanda di Angelo Gaja
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Antonio Galloni 94, Parker 95

(80% Cabernet Sauvignon / 20% Cabernet Franc). Fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Cassis, Waldbeeren, Dörrzwetschgen und schwarzer Schokolade. Voller Körper, elegante, würzige Textur. Am Gaumen mit feiner Edelholznote und mineralischer, komplexer Tannin Struktur. Langer, konzentrierter Abgang. Sehr gute Lagerfähigkeit.

Empfehlung

Verschiedenste Fleischgerichte, gebraten oder geschmort, Wildgerichte, gebratene (Stein)Pilze.

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)

