

DRINKS.

Gaja Dagromis Barolo DOP 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7016718
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marke	Gaja
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	mit ausgeprägten Tanninen und hoher Säure. Zu erkennen sind dichte Aromen von Leder, Erde, Teer, Eichenholz, Tabak, Vanille, Kirschen, roten Waldbeeren, Pflaumen, Orangen, Lakritze, Anis, Kräutern, gerösteten Mandeln und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Nur wenige Visionäre erhalten bereits zu Lebzeiten so viel Anerkennung wie Angelo Gaja. Seitdem der studierte Önologe im Jahr 1961 das Weingut seines Vaters übernahm - welches von seinem Urgrossvater 1859 gegründet worden war - übte Angelo einen grossen Einfluss auf die italienische Weinproduktionsszene aus. Er führte neue Techniken ein, experimentierte mit neuartigen Methoden und entwickelte den Betrieb, der seine Anfänge in der Produktion des Barbaresco machte, zielstrebig zu einem Imperium weiter. Nicht selten wurde der modernistisch veranlagte Angelo für seine unkonventionellen Herangehensweisen kritisiert. Dennoch herrscht Einigkeit darüber, dass der Name «Gaja» für kompromisslose Qualität steht. Von der Presse wird Angelo häufig als «König des Barbaresco» bezeichnet, obwohl er durch den Zukauf neuer Weingüter die Angebotspalette schrittweise um Weine aus anderen italienischen Gebieten erweiterte. Mit über 80 Jahren hat sich Angelo nun aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen und die Verantwortung seinen beiden Töchtern und seinem Sohn übergeben.

Der Gaja Dagromis Barolo ist ein reinsortiger Nebbiolo aus der Weinregion Langhe, dessen Traubengut von den 1995 erworbenen Anbauflächen in den Gemeinden Serralunga d'Alba und La Morra bezogen wird. Nach einer dreiwöchigen Gärung im Stahltank reift der Wein zwölf Monate lang im Barrique und weitere 18 Monate in grossen Eichenholzfässern. Am Gaumen zeigt sich der Dagromis Barolo, der idealerweise zu Käse, Wild oder Rindfleisch serviert wird, weich, ausgeglichen und tiefgründig. Der Ausnahme-Wein sollte nicht zu früh geöffnet werden - lagerfähig ist er etwa bis zum Jahr 2037.