DRINKS.

Ca'Marcanda di Gaja Camarcanda Bolgheri DOP 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70577919
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Ca'Marcanda Winery, 57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
Marke	Ca'Marcanda
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	vollmundig, kraftvoll und dicht strukturiert mit belebender Säure und gut eingebunden Tanninen. Es zeigen sich Aromen von Tabak, Eichenholz, Schokolade, Vanille, Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, Leder, Lakritz, Pfeffer und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

1961 übernahm der junge Angelo Gaja das Familienweingut in Barbaresco im Piemont und führte es zu Weltruhm, bevor er es rund 50 Jahre später seinen beiden Töchtern überliess. Ab 1994 zog es ihn immer mehr in die Toskana - zunächst erwarb er das Weingut «Pieve Santa Restituta» in Montalcino, später widmete er sich einem neuen Projekt in Bolgheri und nannte es «Ca'Marcanda». Die damaligen Verhandlungen zum Erwerb des über 100 Hektar grossen Anwesens waren nervenaufreibend und langwierig. Doch Angelo Gaja wusste, dass es sich lohnen würde. Auf dem Weingut würde er fortan mit der Unterstützung seiner Kinder diverse Supertoskaner produzieren - also Weine, die trotz fehlendem DOC- oder DOCG-Status eine hervorragende Qualität aufweisen. Für Aufsehen sorgte auch der Bau der grösstenteils unterirdischen Weinkellerei, die sich mit ihren natürlichen Steinwänden und dem begrünten Dach bestens in die Umgebung einfügt. Obwohl das Weingut mit vorwiegend klassischen, globalen Rebsorten bepflanzt ist, geht es Angelo Gaja nicht darum, sich dem internationalen Geschmack anzupassen, sondern vielmehr darum, das örtliche Terroir auf verlässliche Weise widerzuspiegeln.
Der Ca'Marcanda Bolgheri ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die getrennt voneinander vergoren und dann gemeinsam fassgelagert werden. Der herkunftsgeschützte Wein verbringt 18 Monate im Barrique und weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird. Das Lagerpotential beträgt rund 20 Jahre.