

# DRINKS.

## Gaja Barbaresco DOP 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70579919
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italia
Marke	Gaja
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	mit seidigen Tanninen, Leder, Teer, erdigen Tönen, Tabak, Eichenholz, Kaffee, Kirschen, Pflaumen, Waldbeeren, Waldpilzen, Rauch, Lakritze, Pfeffer, Menthol, Orangenschalen und duftenden Rosenblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Wild

## 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 Barbaresco ist ein reinsortiger Nebbiolo aus der Weinregion Langhe, dessen Traubengut von insgesamt 14 Weinbergen in den Gemeinden Barbaresco und Treiso bezogen wird. Nach einer dreiwöchigen Gärung im Stahltank reift der Wein zwölf Monate lang im Barrique und weitere zwölf Monate in grossen Eichenholzfässern. Am Gaumen zeigt sich der Wein, der idealerweise zu Pasta, Wild oder Kalbsfleisch serviert wird, intensiv, vielschichtig und elegant.