

DRINKS.

Gaja Sito Moresco Langhe DOP 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79993722
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marke	Gaja
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	mit dichten Tanninen, reifen Kirschen, Beerenfrüchten, feinen Gewürzen und mineralischen Anklängen im Finale.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 35% Nebbiolo, 35% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch

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 Sito Moresco (Jahrgang 2022) ist eine Cuvée aus Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon. Das Traubengut stammt aus verschiedenen Gemeinden der Weinregion Langhe und wird separat vinifiziert. Nach einer zweiwöchigen Gärung imahltank werden die jungen Weine zusammengeführt, um dann zwölf Monate lang im Barrique und weitere sechs Monate in der Flasche zu reifen. Am Gaumen zeigt sich der Wein, der idealerweise zu Gegrilltem, Rindfleisch oder Käse serviert wird, harmonisch, saftig und kraftvoll.