



Gaja, Barbaresco (Piemont)

Barolo Dagromis DOP

Jahrgang	2021
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Der Barolo Dagromis stammt aus Nebbiolo-Weingärten der Gemeinden Serralunga und La Morra. Nach der 3-wöchigen Maischegärung im Stahltank erfolgt die Reifung für 12 Monate in Barriques und für 18 Monate in grossen Eichenfässern.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barolo Dagromis verfügt über ein tiefdunkles Rubinrot und duftet intensiv nach Waldbeeren, einem vollblühenden Fliederbusch sowie einer feinen Kräuterwürze. Im Mund spürt man die feste und gleichzeitig samtigweiche, elegante Struktur. Durch die längere Reifung im Weinkeller ist er bereits früh trinkreif.

Gaja

Das Weingut Gaja wurde 1859 von Giovanni Gaja, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Angelo Gaja, gegründet. Angelo ist heute der international wohl bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Kein anderer Winzer errang die «Tre Bicchieri», die Höchstauszeichnung des italienischen Weinführers Gambero Rosso, so häufig wie er. Wiederholt wurde er von den Magazinen Decanter und Winespectator als «Man of the Year» ausgezeichnet. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen und sein Leben ist eine Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Heute wird der Betrieb bereits in fünfter Generation von den beiden Töchtern Gaia und Rossana sowie Sohn Giovanni geführt. Die Weingüter der Familie Gaja erstrecken sich mittlerweile über die Toskana bis nach Sizilien. Gajas sind jedoch nach wie vor im berühmten Weindorf Barbaresco zu Hause, wo die unvergleichliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang nahm.



Passend zu

