



Gaja, Barbaresco (Piemont)

## Darmagi Langhe DOP

<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Produzent</b>	Gaja
<b>Region</b>	Piemont
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol.
<b>Traubensorten</b>	100% Cabernet Sauvignon

### Vinifikation

Die traditionelle Maischegärung findet während 10 bis 15 Tagen im Stahltank statt. Anschliessend reift der Darmagi für 12 Monate in Barriques und anschliessend für 12 Monate in grossen Eichenfässern.

### Unsere Degustationsnotiz

Mit dem Darmagi führte Angelo Gaja einst den Cabernet Sauvignon im Piemont ein. Der Name bedeutet «wie schade» und spielt auf Angelos Vater Giovanni an, der die Neuanpflanzung der Cabernet Sauvignon-Trauben sehr ungern sah. Der Wein verfügt über eine fast dunkle Farbe mit deutlichen Cassis-Aromen. Die beeindruckende Geschmacksdichte am Gaumen setzt sich nahtlos im langen Abgang fort. Feinstes Tannin und gutes Lagerpotenzial.

### 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



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55  
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01  
[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

