

Ca'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci (Toskana)

Magari Bolgheri DOP



Jahrgang	2018
Produzent	Ca'Marcanda di Gaja
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Rebsorten	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Vinifikation

Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Magari 12 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifeung.

Unsere Degustationsnotiz

Ein fantastischer Supertoskaner von Gaja. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot vereinen sich zu einem fruchtig-würzigen Feuerwerk, gepaart mit Eleganz und Sinnlichkeit. In der Nase reine und intensive Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Eukalyptus. Am Gaumen perfekt eingebundenes Holz, geschmeidig und fein in der Textur.

Passend zu



Ca'Marcanda di Gaja



Das Weingut Ca'Marcanda in der Nähe von Bolgheri besticht durch seine grossartige Architektur, die sich perfekt mit der toskanischen Landschaft vereint. Die Gegend bietet ein hervorragendes Klima für den Anbau internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Seit 1996 hat Angelo Gaja hier gut 120 Hektar Weingärten angepflanzt. Trotz der Wahl von weltweit angepflanzten Rebsorten will Gaja keinesfalls Weine produzieren, die sich dem internationalen Geschmack anpassen, sondern vielmehr solche, die das örtliche

Terroir widerspiegeln und Eleganz, Frische und Trinkfreude ausdrücken.