

Gaja, Barbaresco (Piemont)

Sito Moresco Langhe DOP



Jahrgang	2024
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	70% Nebbiolo, 30% Barbera

Vinifikation

Beide Rebsorten werden einzeln vinifiziert und im Stahltank bei 25 bis 27 °C für 2 Wochen vergoren. Anschliessend erfolgt die Reifung für 12 Monate in Barriques gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik von roten Früchten wie Pflaume und Kirsche. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Herzhaftes Finish.

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

