

CA`MARCANDA DI ANGELO GAJA

Magari Bolgheri DOC Toskana



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Ca`Marcanda di Angelo Gaja
Traubensorten:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94

Die Cuvée des Magari zeigt sich seit dem Jahrgang 2015 ohne den bisherigen Merlot Anteil (60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot). In der Nase zeigen sich nebst den gewohnten Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, auch "Franc-typische" Noten von Rosen, Eukalyptus, grünem Pfeffer und Orangen Zesten. Am Gaumen kraftvoll, konzentriert, aber auch voller Finesse und Eleganz, mit feinkörniger Tannin Struktur.

Empfehlung

Toll zu Pasta Gerichten oder Risotto mit Pilzen, zu dunklem Fleisch, vom Grill oder geschmort und wunderbar auch zu Wild.

Produzent

Angelo Gaja, der Besitzer und Präsident der Gaja Weingüter, ist ein Piemonteser Weinmacher in vierter Generation - international bekannt als einer der größten Weinmacher Italiens und der Welt. Angelo Gaja war verantwortlich für bahnbrechende Innovationen in den Weingärten und in den Weinkellern. Im Jahre 1996 gründete er das Weingut Cà Marcanda in Bolgheri, weil er an das große Potenzial des Klimas und der Böden für Bordeaux-Rebsorten glaubte. In jeder Hinsicht ein Superlativ ist der Betrieb, den Angelo Gaja in Castagneto Carducci geschaffen hat: 100 Hektar Rebland, ein Großteil davon als Gürtel um die spektakuläre Kellerei formiert, eine avantgardistische und zugleich stilvolle Konstruktion, die fast komplett in die Erde eingesenkt ist und sich unauffällig in die Landschaft einfügt. An die 400 000 Flaschen werden hier Jahr für Jahr zugekorkt. Sie verteilen sich auf drei Etiketten, ausnahmslos Bordeaux-Verschnitte, die im unverwechselbaren Gaja-Stil ein raffiniertes und zeitgemäßes Abbild ihrer Anbauzone liefern. (Gambero Rosso 2010)

