

GAJA

Sito Moresco

Langhe DOC Piemont



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Gaja
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca), Barbera
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Der 2021er Sito Moresco vereinigt die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit vom Barbera, in diesem Jahrgang ohne Merlot. So zeigt sich die Nase mit Aromen von roten Früchten, reifen Beeren und etwas Pflaume, unterlegt mit würzig-floralen Noten von Veilchen, blühenden Kräutern und gerösteten Nüssen. Am Gaumen mit schöner Balance, saftig und kompakt, mit langem Finish.

Empfehlung

Zu jeglicher Art von gebratenem und geschmortem Fleisch, Pilz-Risotto, Pasta mit Wildschwein Ragout. Auch zu gereiftem Käse.

Produzent

Idyllisch im Piemont gelegen hat das Weingut Angelo Gaja seinen Sitz in Cuneo, nahe dem Ort Barbaresco. Der berühmte Wehrturm ist eine bekannte Sehenswürdigkeit und beliebtes Ziel der Besucher des Piemont. Das Weingut Angelo Gaja wird bereits in der 4. Generation bewirtschaftet. Seit 1961 ist er nun in der Verantwortung, seit ihm sein Vater die Weinberge der Familien anvertraut hat. Mit diesem Entscheid, das kostbare Traubengut in die Hände eines 21-Jährigen zu legen, leitete Papa Giovanni die grosse Revolution in Italien ein. Zuvor sprach alles von den Châteaux' im Bordelais. Italien war den Weinbuchautoren kaum eine Erwähnung wert. Angelo ändert alles. Er selektioniert rigide. Er baut in Barriques aus. Er hört damit auf, Trauben zuzukaufen. Und er erhöht die Preise massiv, weil es sich auch im Preis ausdrücken müsse, wenn etwas viel besser sei als alles andere, wie er sagt. Heute zählt Angelo Gaja zu den bedeutendsten Weinproduzenten weltweit. Zuhause in Barbaresco unterstützen ihn seine Frau Lucia, seine Töchter Gaia und Rossana sowie der begnadete Weinmacher Guido Rivella tatkräftig. Gajas Weine wurzeln in

der Tradition und haben die Moderne im Blick. Sie verleugnen nicht ihre Herkunft aus der nebligen Hügellandschaft der Langhe und sind doch von jeder Provinzialität befreit.