CA`MARCANDA DI ANGELO GAJA
Magari
Bolgheri DOC Toskana



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Ca`Marcanda di Angelo Gaja**
Traubensorten:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Die Cuvée des Magari zeigt sich - seit dem Jahrgang 2015 ohne den bisherigen Merlot Anteil - mit rund 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon und 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

Ca' Marcanda in Bolgheri ist Angelo Gajas Meisterwerk in der Toskana – ein Ort, an dem große Vision auf toskanisches Terroir trifft. Nach jahrelangen Verhandlungen – daher der Name „Ca' Marcanda", das „Haus der endlosen Gespräche" – konnte Gaja 1996 dieses Juwel in Castagneto Carducci erwerben. Seither entstehen hier auf über 100 Hektar Rebfläche kraftvolle, elegante Bordeaux-Cuvées wie Magari und Camarcanda, die das Beste aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereinen. Die Architektur der Kellerei ist ein Statement: fast vollständig unterirdisch, perfekt in die Landschaft eingebettet, hochmodern – ein Spiegel der Gaja-Philosophie von Präzision, Nachhaltigkeit und Respekt vor der Natur. Jeder Wein erzählt die Geschichte von Sonne, Meer, Wind – und von einem Winzer, der nie aufhört, Grenzen zu verschieben.