

## CA'MARCANDA DI ANGELO GAJA

Promis  
Toscana IGT Toscana



|                      |                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Jahrgang:            | 2023                                                  |
| Inhalt:              | 150 cl                                                |
| Produzent:           | <b>Ca' Marcanda di Angelo Gaja</b>                    |
| Traubensorten:       | Merlot, Syrah (Shiraz), Sangiovese (Prugnolo Gentile) |
| Alkoholgehalt:       | 14.00% Vol.                                           |
| Ausschenktemperatur: | 16-18°                                                |

Elegante Cuvée mit rund 55% Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese. Wunderbare Nase von reifen Früchten, Wald-Beeren und Pflaumen, zart unterlegt mit fein-würzigen Noten von Harz und Wacholderbusch. Geschmeidiger Gaumen, animierende Frische, mit grossartiger Tannin-Struktur.

### Empfehlung

Eleganter Begleiter zu Pasta, Risotto oder auch zu einer Pizza. Zu Grilladen und verschiedenen Fleischgerichten.

### 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.