GAJA
Sito Moresco
Langhe DOC Piemont

Jahrgang:	2023
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Gaja**
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca), Barbera
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Im Sito Moresco vereinigen sich auf wunderbare Weise die unterschiedlichen Charaktereigenschaften der zwei edelsten roten Traubensorten des Piemont - die Komplexität, Tiefgründigkeit und Lagerfähigkeit von Nebbiolo und die saftige Frucht, Finesse und Geschmeidigkeit von Barbera. 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 Wildschweinragout. Auch zu gereiftem Käse.

Produzent

Angelo Gaja ist weit mehr als ein Winzer – er ist eine Ikone, ein Visionär, der das Piemont auf die Weltkarte des Weins gehoben hat. Mit Mut, Weitblick und kompromisslosem Qualitätsanspruch hat er traditionelle Barbaresco-Weine in eine neue Ära geführt. Bereits in den 1970er-Jahren begann Gaja, Dinge anders zu denken: niedrigere Erträge, Einzellagen-Abfüllungen, französische Barriques – damals revolutionär, heute legendär. Doch Gaja ist längst mehr als nur ein Name – es ist eine Familie, eine Philosophie. Heute prägen auch seine Töchter Gaia und Rossana Gaja das Gesicht des Weinguts. Mit Leidenschaft, frischem Denken und großem Respekt vor dem Erbe führen sie die Vision ihres Vaters fort. Gemeinsam vereinen sie Tradition und Innovation – im Piemont ebenso wie in Montalcino und Bolgheri. Gaja-Weine sind Statements: kraftvoll, klar und unverwechselbar. Wer sie trinkt, schmeckt Geschichte – und Zukunft.