

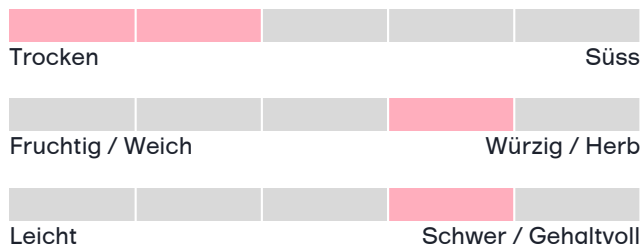


COSTA RUSSI DOC GAJA



Langhe DOP, Gaja, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2011

Notizen

Von allen Einzellagenweinen zeigt der Costa Russi oft das raffinierteste und feinste Bouquet. Er verfügt über ein dunkles Rubinrot, subtile Fruchtaromen mit Nuancen von Vanille und Pflaumen. Sehr konzentrierte Frucht, voluminös, dichte Tanninstruktur, aromareich im Abgang. Dieser extrem komplexe, dicht gewobene Wein verfügt über ein sehr grosses Lagerpotenzial.

Vinifikation

Die aus der extrem steilen Einzellage Costa Russi stammenden Trauben durchlaufen eine klassische Maischegärung im Stahltank für 3 Wochen. Anschliessend reift der Wein für 12 Monate in Barriques und für weitere 12 Monate in grossen Eichenfässern.

Traubensorten

95% Nebbiolo, 5% Barbera

Alkohol

14 %

Format

75 cl

GAJA

Angelo Gaja wurde 1940 in Alba geboren und führt heute den Familienbetrieb in vierter Generation. Er zählt zu den bedeutendsten Weinproduzenten weltweit und ist bekannt für seine eleganten und opulenten Weine. Er war im Piemont Vorreiter für die Vinifizierung von Einzellagen und dem anschliessenden Ausbau der Weine in Barriques. Bereits über 20 mal ist es ihm gelungen, die berühmten "tre bicchieri" Auszeichnungen von Gambero Rosso zu erzielen. Seine Trester werden ausschliesslich von der ortsansässigen Distilleria del Barbaresco zu feinen Grappe verarbeitet.

<http://www.gajawines.com>