

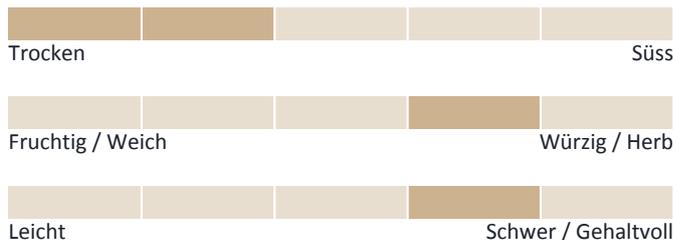


CAMARCANDA GAJA



Bolgheri DOC, Gaja, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2013

Notizen

Der Camarcanda DOC Bolgheri besitzt dank des kargen Bodens im Weinberg eine hohe Komplexität und eine dichte Tanninstruktur. In der Nase feinste Aromen von Cassis, Waldbeeren, Dörrzwetschgen und schwarzer Schokolade. Am Gaumen voller Körper, feine Textur und dabei rassig durch seine Mineralität. Langer, konzentrierter Abgang mit weichem Tannin. Sehr gute Lagerfähigkeit.

Vinifikation

Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Camarcanda 18 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

Traubensorten

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2021

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>