SPERSS BAROLO GAJA



Barolo DOCG, Gaja, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2014
Notizen	Der Sperss präsentiert sich mit dem Serralunga-typischen strengen Nebbiolo-Charakter: kraftvolle, maskuline Struktur und viel reifes Tannin. Das Bouquet hat eine dunkle, sehr präzise Frucht mit klassischen Anklängen von Kirsche, Lakritz und leichten Teernoten.
Vinifikation	Das aus der Einzellage Sperss in Serralunga stammende Traubengut durchläuft eine klassische Maischegärung für 3 Wochen. Anschliessend erfolgt der Ausbau für 12 Monate in Barriques und für 18 Monate in grossen Eichenfässern.
Traubensorten	100% Nebbiolo
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