

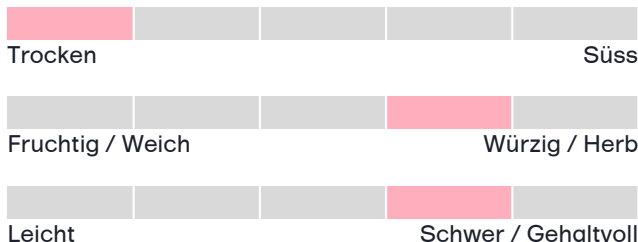


BARBARESCO GAJA



Barbaresco DOCG, Gaja, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Die Komplexität dieses klassischen Barbaresco ist das Ergebnis einer Kombination von hochklassigem Nebbiolo aus den vierzehn verschiedenen Gaja-Lagen rund um die Gemeinde Barbaresco. Der Wein zeigt die typische Barbaresco-Nase von Waldbeeren, Pflaumen, Lakritz und Kaffee. Angelo Gajas Barbaresco ist trotz seiner Kraft und Dichte bekannt für Eleganz und einen vielschichtigen Abgang mit feinstem, seidigem Tannin. Jeder Barbaresco von Gaja ist Ausdruck des jeweiligen Jahrgangs und hat ein grosses Lagerpotenzial.

Vinifikation

Die Nebbiolo-Trauben durchlaufen eine 3-wöchige temperaturkontrollierte Maischegärung im Stahltank bei 26 bis 30 °C. Die Reifung erfolgt für 12 Monate in Barriques und anschliessend für weitere 12 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>