



Angelo Gaja

Italien

Piemont



Sito Moresco Langhe DOC 2018

Weingut

Gegründet 1859 gehört das Weingut Angelo Gaja heute zu den bekanntesten Weingütern Italiens. Gaja war einer der ersten Winzer, der seine Weine in Flaschen füllte, statt nur nach Bedarf aus den Fässern in Krüge oder Weinschläuche zu zapfen. Idyllisch im Piemont gelegen hat das Weingut Gaja seinen Sitz in Cuneo, nahe dem Ort Barbaresco. Der berühmte Wehrturm ist eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten und beliebtes Ziel der Besucher des Piemont. Aber wer zu Gaja kommt, besucht die Gegend nicht wegen der touristischen Attraktionen, sondern natürlich um die schon legendären Weine zu verkosten, die Angelo Gaja heute produziert. Bereits in der 4. Generation bewirtschaftet der heutige Besitzer Angelo, der im Jahre 1969 das Weingut von seinem Vater übernahm, die Weinberge, arbeitet mit neuen Ideen und legt dabei den größten Wert auf bestes Rebmaterial und eine perfekte Vinifizierung. Extreme Ertragsreduzierung und kompromisslose Selektionierung der Trauben sind nur die konsequente Basis für diese Weine der Extraklasse. Die Barbarescos von Gaja zählen zu den besten Weinen der Welt, mit schier unendlichem Lagerpotential und einer fast unglaublichen Eleganz, trotz aller Oppulenz. Einen "Gaja" zu trinken, gehört sicherlich zu den Highlights im Leben jedes Weinliebhabers.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ausbau

Barrique

Sensorik

Dunkel-rubinrot, Waldbeeren, reife Kirschen und Wildkräuter, Tabak und etwas Leder, beerig-frisch und mit fein eingebundenen Taninen

Passt gut zu

gebratenem Wildgeflügel, Rehnüsschen mit Preiselbeeren

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Sito Moresco, bei Gaja immer als so etwas wie der "Einstiegswein" gehandelt, zeigt vollkommen eigenständige Größe. Herrliche Fruchtaromen, gepaart mit klaren und vollreifen Gerbstoffen, durch den Holzfassausbau charmant abgerundet, macht dieser Wein eine perfekte Figur zu geschmortem dunklem Geflügel oder kräftigem Ochsenschwanz.