



Angelo Gaja

Italien

Piemont



Sperss Nebbiolo Langhe DOC 2017

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 Opulenz. Einen "Gaja" zu trinken, gehört sicherlich zu den Highlights im Leben jedes Weinliebhabers.

Expertise

Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Nebbiolo, Barbera (6%)

Ausbau

Barrique

Sensorik

Schwarz-rot, Schwarzkirschen, Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Minze und Blütenaromen, Tabak und Kräuter, unendlich viel power und hohe Eleganz

Passt gut zu

Fasanenbrust mit Morcheln, geschmorte Ochsenbacken

Lagerfähig

25 Jahre

Tipp

Mit dem Sperss zeigt Gaja einmal mehr, dass sich Opulenz, Dichte und Eleganz durchaus vereinen lassen! Dieser große Wein hat alles, vereinigt diese Eigenschaften perfekt und zeigt sich damit als ganz Großer. Sicher momentan noch etwas jung und verschlossen, hat er seine beste Zeit wohl in 5-10 Jahren.