

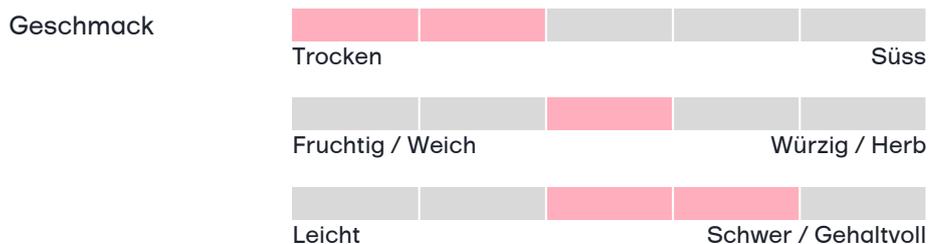


Vergani

MAGARI GAJA



Bolgheri DOC, Gaja, Toskana, Italien



Jahrgang	2018
Notizen	Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund aber sehr elegant und fein in der Textur.
Vinifikation	Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Magari 12 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.
Traubensorten	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Alkohol	%
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2022

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>