

DRINKS.

Ca'Marcanda di Gaja Magari Bolgheri DOP 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50038622
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Ca'Marcanda Winery, 57022 Castagneto Carducci, Livourne, Italie
Marke	Ca'Marcanda
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	vielschichtiger Geschmack mit Zedernholz, Vanille, Schokolade, Brombeere, Pflaume, Johannisbeere, Schwarzkirsche, Leder, Gewürzen, Tabak, Paprika, Eukalyptus und einem Hauch von Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon und 10% Petit Verdot
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Geflügel, Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

1961 übernahm der junge Angelo Gaja das Familienweingut in Barbaresco im Piemont und führte es zu Weltruhm, bevor er es rund 50 Jahre später seinen beiden Töchtern überliess. Ab 1994 zog es ihn immer mehr in die Toskana - zunächst erwarb er das Weingut «Pieve Santa Restituta» in Montalcino, später widmete er sich einem neuen Projekt in Bolgheri und nannte es «Ca'Marcanda». Die damaligen Verhandlungen zum Erwerb des über 100 Hektar grossen Anwesens waren nervenaufreibend und langwierig. Doch Angelo Gaja wusste, dass es sich lohnen würde. Auf dem Weingut würde er fortan mit der Unterstützung seiner Kinder diverse Supertoskaner produzieren - also Weine, die trotz fehlendem DOC- oder DOCG-Status eine hervorragende Qualität aufweisen. Für Aufsehen sorgte auch der Bau der grösstenteils unterirdischen Weinkellerei, die sich mit ihren natürlichen Steinwänden und dem begrünten Dach bestens in die Umgebung einfügt. Obwohl das Weingut mit vorwiegend klassischen, globalen Rebsorten bepflanzt ist, geht es Angelo Gaja nicht darum, sich dem internationalen Geschmack anzupassen, sondern vielmehr darum, das örtliche Terroir auf verlässliche Weise widerzuspiegeln. Der Ca'Marcanda Magari ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, die getrennt voneinander vergoren und dann gemeinsam fassgelagert werden. Der herkunftsgeschützte Wein verbringt zwölf Monate im Barrique und weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird. Im eigenen Flaschenkeller kann der Supertoskaner noch bis zum Jahr 2036 und darüber hinaus gelagert werden.