

# DRINKS.

## Gaja Darmagi Langhe DOP 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7001719
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marke	Gaja
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexes Bouquet von dunklen Beeren mit Schwarzkirschen, Brombeeren und Cassis sowie florale Veilchenaromen mit Noten von Lakritz, Tabak und Leder. Gaumen gut eingebundene Tannen mit pfeffrigen Zedernholzaromen und dezenten Mentholanklängen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

## Beschreibung

Nur wenige Visionäre erhalten bereits zu Lebzeiten so viel Anerkennung wie Angelo Gaja. Seitdem der studierte Önologe im Jahr 1961 das Weingut seines Vaters übernahm - welches von seinem Urgrossvater 1859 gegründet worden war - übte Angelo einen grossen Einfluss auf die italienische Weinproduktionsszene aus. Er führte neue Techniken ein, experimentierte mit neuartigen Methoden und entwickelte den Betrieb, der seine Anfänge in der Produktion des Barbaresco machte, zielstrebig zu einem Imperium weiter. Nicht selten wurde der modernistisch veranlagte Angelo für seine unkonventionellen Herangehensweisen kritisiert. Dennoch herrscht Einigkeit darüber, dass der Name «Gaja» für kompromisslose Qualität steht. Von der Presse wird Angelo häufig als «König des Barbaresco» bezeichnet, obwohl er durch den Zukauf neuer Weingüter die Angebotspalette schrittweise um Weine aus anderen italienischen Gebieten erweiterte. Mit über 80 Jahren hat sich Angelo nun aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen und die Verantwortung seinen beiden Töchtern und seinem Sohn übergeben. Der Gaja Darmagi ist ein reinsortiger Cabernet Sauvignon aus der Weinregion Langhe. Er ist ein Zeugnis von Angelo Gajas Weitsicht, Ende der 1970er Jahre Rebflächen, die zuvor für regionstypische Sorten aus dem Piemont bestimmt waren, mit internationalen Sorten zu bestocken. Nach einer rund zweiwöchigen Gärung im Stahltank reift der Wein zwölf Monate lang im Barrique und weitere zwölf Monate in grossen Eichenholzfässern. Am Gaumen zeigt sich der Wein, der idealerweise zu rotem Fleisch serviert wird, dicht und kraftvoll.