



Barolo DOP

Sperss 2017 Angelo Gaja

CHF 315.00

 75cl
 14.5%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 22557517

Vinifikation

Der Ausbau und die Vinifikation orientiert sich sehr stark an den Einzellagen-Barbarescos und wird auch in kleinen Barriques durchgeführt.

Degustationsnotiz Nase

Einen sehr maskulinen Charme mit Anflügen von Lakritz, Teer und Trüffel.

Degustationsnotiz Gaumen

Enorm dicht gewoben mit kräftigen Tanninen und viel Extrakt, wuchtig in der Aromabreite, aber elegant in der Opulenz.

Passt zu

Raffinierten Gerichten mit dunklem Fleisch und auch zu Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

Angelo Gaja ist der wohl einer der berühmtesten Winzer aus Italien. Sein Weingut mit Sitz in Cuneo bei Barbaresco wurde im Jahre 1859 gegründet und war eines der ersten Güter Italiens, welches seine Weine in Flaschen füllte und nicht mehr im Fass veräusserte. Angelo Gaja erwarb den Weingutbesitz von seinem Vater und baute diesen in den Jahren unter der Prämisse der Qualitätsverbesserungen weiter aus. Er ging weg von den traditionellen Methoden und setzte bei seiner Weinphilosophie neue Ideen aus Frankreich um. Angelo Gaja führte kontrollierte Gärtemperaturen ein, ebenso wie biologische Säureumwandlung und neue Barriques für den Ausbau seiner Weine.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.