



Langhe DOC

Darmagi 2019 Angelo Gaja

CHF 275.00

-  75cl
-  14%
-  Piemont
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- AN** 22517519

Vinifikation

Ein halbes Jahr im französischen Barrique, danach noch ein Jahr in gebrauchter Eiche.

Degustationsnotiz Nase

Durch den Cabernet Sauvignon dominieren das deutliche Cassisaroma dieser Sorte, breit angelegt und begleitet von balsamischen Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Breit fließend, wiederum dichte Frucht, eng gewoben, markante Tannine, die aber förmlich umhüllt sind von der Opulenz der wohligen warmen Körpers.

Passt zu

rotem Fleisch und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 25 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 Gesamttribfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.