



Bolgheri DOP

## Magari 2022 Ca' Marcanda di Angelo

### Gaja

**CHF 76.50**

 75cl  
 14%  
 Toscana  
**AN** 22847522

#### Vinifikation

Gereift im französischem Barrique 1ter und 2ter Füllung während 18 Monaten.

#### Degustationsnotiz Nase

Intensive balsamischen Noten nach Minze und frischem Thymian, frisch gemalenem schwarzem Pfeffer und Muskatnuss, begleitet von reifen Pflaumen und kompotierten Kirschen.

#### Degustationsnotiz Gaumen

Opulent, weich fließend und mit fast schon süßen Tanninen ausgestattet, gut balanciert und strukturiert, anhaltendes Finale.

#### Passt zu

Rotem Fleisch mit kräftigen Sossen und nicht zu rezenten Hartkäsen.

#### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

#### Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

#### Subregion

Die Heimat der Super-Toscani: Ornellaia, Sassicaia, Le Macchiole. Bolgheri ist ein Ortsteil von Castagneto Carducci in der Provinz Livorno. Durchsetzt ist die toskanische Weinlandschaft mit zahlreichen Olivenhainen und Wäldern. Auf einer Fläche von 1220 Hektaren werden hier absolute Spitzenweine produziert. Dabei dominieren die Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.