



Langhe DOP

Sito Moresco 2023 Angelo Gaja

CHF 32.00

 37.5cl
 14%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 22823723

Vinifikation

Zwei Jahre im neuen Barrique und teilweise in 2ter Füllung.

Degustationsnotiz Nase

Die Würzigkeit des Nebbiolos umschlingt die Beerendüfte des Merlot und des Cabernet, getrocknete Küchenkräuter begleiten Cassis, Brombeeren und reife Pflaumen im intensiven Zusammenspiel.

Degustationsnotiz Gaumen

Wunderschön trocken ausgebaut, sandige Tannine, die jedoch perfekt ausgereift sind, der dichte Körper ist getragen von fruchtigen Noten nach Zwetschgen, Rhabarber und dunklen Waldbeeren, lang anhaltend im Finale.

Passt zu

Wild, dunklem Geflügel, Grilladen und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 12 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.