

DOCG

Barolo Dagromis 2021 Angelo Gaja

CHF 85.00

- 75cl
- 14%
- Piemont
- Nebbiolo
- AN 22287521

Vinifikation
Der Wein reift je ein Jahr Barrique und im grossen Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase
Der intensive Duft nach Waldbeeren wird begleitet von mineralischen Noten und entfaltet eine herrliche Würze nach feinen Kräutern.

Degustationsnotiz Gaumen
Mit seiner runden, geschmeidigen Art betört dieser Barolo vom ersten Schluck an, seinen angenehm vollmundigen, samtigen und wohl balancierten Geschmack nach schwarzen Beeren, würzigen Kräutern, mineralischen Noten und fein eingebundenem Tannin kann auch Barolo-Einsteiger voll begeistern!

Passt zu
Kräftiger Pasta, rotem Fleich und Hartkäsen.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Angelo Gaja ist der wohl einer der berühmtesten Winzer aus Italien. Sein Weingut mit Sitz in 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 setze 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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.