



Toscana IGT

Ca'Marcanda di Angelo Gaja Magari 2021

CHF 76.50

-  75cl
-  13%
-  Toscana
-  Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- AN** 2284721

Degustationsnotiz

Sehr vielschichtiges, nuancenreiches und opulentes Bouquett nach rote Beeren, reifen Früchten und Waldbeeren, gepaart mit einer leichten Würzigkeit und einer leichten Eukalyptusnote. Auch am Gaumen zeigen sich ebendiese Aromen und unterstreichen den für die Maremma - und Angelo Gaja- typischen Weinstil. Begleitet wird das Ganze von einer vollmundigen und weichen Textur mit einer weichen Fülle und einem langen Abgang.

Herstellung

Die drei Traubensorten werden separat vergoren und erst danach miteinander Assembliert. Der Ausbau von 12 Monaten findet im Barrique statt, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifeung.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Kräftige Fleischspeisen, Braten oder Grillfleisch sowie gereifter Käse.

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 andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.