



Magari 2023

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

Der Magari ist ein tiefgründiger klassischer Spitzenwein von einer Maremma-typischen Ausdruckskraft. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und erinnert an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll und rund, aber sehr elegant und fein in der Textur.

Produzent	Angelo Gaja
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Bolgheri
Klassifizierung	DOP
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323228
Passt zu	mediterrane Küche, Geflügel, Wild, Lamm, Rind

Vinifikation

Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Magari 12 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

Terroir

Das Weingut Ca'Marcanda in der Nähe von Bolgheri besticht durch seine grossartige Architektur, die sich perfekt mit der toskanischen Landschaft vereint.

Geschichte

Das 1859 gegründete Weingut Gaja in Barbaresco wird seit 1961 von Angelo Gaja in der vierten Generation geführt. Gajas Weine wurzeln in Tradition und haben die Moderne im Blick.

