



Gaja, Barbaresco (Piemont)

Conteisa Barolo DOP

Jahrgang	2018
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Das Traubengut aus der Spitzenlage Cerequio in La Morra durchläuft eine klassische Maischegärung für 3 Wochen im Stahltank. Danach wird der Wein für 12 Monate in Barriques und 18 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut.

Unsere Degustationsnotiz

Im Gegensatz zum Sperss, welcher massiver und tanninreicher ist, repräsentiert der Conteisa die Essenz des Cerequio- Terroirs: betont florale, würzige Nase von roten Beeren, Pflaumen und Lakritz. Samtige Textur und sehr finessenreicher Charakter mit perfekt integriertem, delikatem Tannin.

Gaja

Das Weingut Gaja wurde 1859 von Giovanni Gaja, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Angelo Gaja, gegründet. Angelo ist heute der international wohl bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Kein anderer Winzer errang die «Tre Bicchieri», die Höchstauszeichnung des italienischen Weinführers Gambero Rosso, so häufig wie er. Wiederholt wurde er von den Magazinen Decanter und Winespectator als «Man of the Year» ausgezeichnet. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen und sein Leben ist eine Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Heute wird der Betrieb bereits in fünfter Generation von den beiden Töchtern Gaia und Rossana sowie Sohn Giovanni geführt. Die Weingüter der Familie Gaja erstrecken sich mittlerweile über die Toskana bis nach Sizilien. Gajas sind jedoch nach wie vor im berühmten Weindorf Barbaresco zu Hause, wo die unvergleichliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang nahm.



Passend zu

