



Gaja, Barbaresco (Piemont)

Grappa di Barolo

Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	42% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Der Grappa di Barolo wird ausschliesslich aus dem Trester von Nebbiolo-Trauben gewonnen und reift anschliessend für 1 Jahr in Barriques aus Akazie, Wacholder, Eiche und Birke.

Unsere Degustationsnotiz

Der Grappa di Barolo verfügt über eine schöne, honiggelbe Farbe und riecht verführerisch nach warmen und reifen Holznoten. Dazu gesellen sich Rosinen und getrocknete Kräuter. Er zeigt sich sehr harmonisch, während süsse Noten zusammen mit bitteren Anklängen wunderbar den Gaumen verwöhnen und ein einzigartiges Finale schaffen.

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

