



Gaja, Barbaresco (Piemont)

Sorì San Lorenzo Barbaresco DOP

Jahrgang	2021
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Die Nebbiolo-Trauben aus der traditionsreichen Einzellage Sorì San Lorenzo durchgehen eine klassische Maischegärung während 3 Wochen in temperaturkontrollierten Stahltanks. Anschliessend erfolgt der Ausbau für 12 Monate in Barriques und während weiteren 12 Monaten in grossen Eichenfässern.

Unsere Degustationsnotiz

Der Sorì San Lorenzo ist in der Regel der kraftvollste und strengste der Gaja-Einzellagenweine. Er verfügt über ein dunkles Rubinrot, eine intensiv konzentrierte, mineralische Fruchtaromatik von Kirschen und Brombeeren sowie Aromen von Kräutern und exotischen Gewürzen. Reiche Tanninstruktur mit äusserst langanhaltendem Abgang. Sehr gute Lagerfähigkeit.

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

