

## Magari Bolgheri DOP

**Hersteller:** Ca'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci (Toskana)

### Vinifikation/Ausbau:

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.

### Charakter:

Der Magari DOP Bolgheri 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.

### Passt zu:

Rindfleisch, Lammfleisch, Wild, Geflügel



### STECKBRIEF

Weinart:	Rotwein
Jahrgang	2017
Produzent	Ca'Marcanda di Gaja
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Füllmenge	37.5 / 75 / 150 / 600 cl

### Weingut

Das Weingut Ca'Marcanda in der Nähe von Bolgheri besticht durch seine grossartige Architektur, die sich perfekt mit der toskanischen Landschaft vereint. Die Gegend bietet ein hervorragendes Klima für den Anbau internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Seit 1996 hat Angelo Gaja hier gut 120 Hektar Weingärten angepflanzt. Trotz der Wahl von weltweit angepflanzten Rebsorten will Gaja keinesfalls Weine produzieren, die sich dem internationalen Geschmack anpassen, sondern vielmehr solche, die das örtliche Terroir widerspiegeln und Eleganz, Frische und Trinkfreude ausdrücken.