



## Magari Bolgheri DOP

Ca' Marcanda di Angelo Gaja  
Italien, Toskana

### Vinifikation

Getrennte Vergärung der drei Traubensorten. Die Assemblierung erfolgt nach der Maischegärung im Frühling. Anschliessend Ausbau für 12 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques und dann noch 6 Monate Flaschenreifung.

### Charakter

Sattes Rubinrot; in der Nase intensive Fruchtaromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, dazu etwas Eukalyptus; am Gaumen sehr elegant und fein; dunkle Früchte und würzige Noten, toll eingebundene Holzaromen und feine Tannine; langanhaltend im Abgang.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Ragout, Wild, Pasta, Halbhart- und Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:

60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

- 2030

Trinkreife:

14.5 Vol.%

Alkohol:

Enthält Sulfite

Hinweis:

### Bewertungen

2020 Robert Parker

94/100