



Camarcanda Bolgheri DOP

Ca' Marcanda di Angelo Gaja
Italien, Toskana

Vinifikation

Getrennte Vergärung der zwei Traubensorten. Die Assemblierung erfolgt nach der Maischegärung im Frühling. Anschliessend Ausbau für 18 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques und dann noch 6 Monate Flaschenreifung.

Charakter

Intensives Rubinrot; in der Nase fruchtbetont mit Aromen von Cassis und dunklen Waldbeeren, Tabak und Noten von Schwarzer Schokolade; am Gaumen kräftig und doch elegant mit viel Frucht, feines, sehr schön eingebundenes Tannin; lang und konzentriert im Abgang - eine tolle Bordeaux-Cuvée!

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Lamm und Rind, Ragout, Wild, Schmor-Gerichte, Halbhart- und Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

80% Cabernet Sauvignon, 20%
Cabernet Franc

- 2039

Trinkreife:

14.5 Vol.%

Alkohol:

Enthält Sulfite

Hinweis:

Bewertungen

2019	Robert Parker	97/100
2018	Robert Parker	95/100
2017	Robert Parker	93/100
2016	Robert Parker	94/100