



## Camarcanda Bolgheri DOP

Ca' Marcanda di Angelo Gaja  
Italien, Toskana

CHF 149.00

### 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

Trinkreife:

- 2039

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

### Bewertungen

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