



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

462506 2014

2014er Sori' San Lorenzo Barbaresco DOP

DOP

Gaja

Farbe	ROT
Alkohol	14 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Bereits im Jahre 1964 startet Angelo Gaja dann das Abenteuer der drei Einzellagen-Barbarescos. Er kaufte eine Weinparzelle nahe dem Ortszentrum von Barbaresco von der Pfarrei Alba und benannte sie nach dem Patron des Domes von Alba San Lorenzo. Der Sori San Lorenzo war 1967 Gajas erster Einzellagen-Wein. Im Weinberg Roncagliette kaufte er ebenfalls 1967 zwei Parzellen und benannte eine davon Sor Tildn, die andere Costa Russi. Das Wort Sor bezeichnet die für den Weinbau nahezu ideale Ausrichtung gen Süden. Den Namen Tildn leitete Angelo Gaja aus dem Spitznamen seiner Großmutter ab. Der erste Jahrgang Sor Tildn als Einzellagen-Wein entstand 1970. Barbaresco in Perfektion! Gambero Rosso: "Gaja ist und bleibt der Größte". Leuchtendes Rubinrot im Glas, unglaublich komplexes Bouquet, subtil und reich mit Himbeeren und Heidelbeeren Aromen und Noten von Pfirsich und Lavendelblüten. Vollmundig, präzise und elegant am Gaumen mit intensivem, würzigem Charakter, dunkle Schokolade und Fruchtaromen. Ein wundervoller Wein! Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, gerne vorher öffnen, bitte dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit dunklem Fleisch, Kobe Rind gebraten mit Kartoffelstampf und Trüffeljus, Schmorgerichten und feinem Wildgeflügel. Ein reifer Hartkäse passt ebenfalls sehr gut dazu. Optimale Trinkreife ist 2017 - 2040+.

Region **Piemont**

Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.

Erzeuger **Gaja**

Angelo Gaja ist international gewiss der bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Wiederholt wurde er von "Decanter" und "Wine Spectator" als "Man of the Year" ausgezeichnet, und kein Winzer errang die "Tre Bicchieri" des Gambero Rosso so oft wie er. Ohne ihn würde das Piemont, insbesondere die Langhe, heute wohl nur halb so viel Renommee haben. Angelo Gaja ist eine glückliche Mischung aus Weinmacher und Manager. Keiner tritt so eloquent in der Öffentlichkeit auf wie er, kein anderer in Italien kann es sich erlauben, seine Gewächse so teuer zu verkaufen, aber auch kein anderes Weingut zeigt eine so große Beständigkeit an Spitzenweinen. Angelo Gaja, unterstützt durch seinen langjährigen Kellermeister Guido Rivella, ist der Vater der neuen Spitzenweine aus dem Piemont. Er begann als Erster seine Weine von übermäßiger, harter Tanninfracht zu befreien, machte sie zugänglicher und gab ihnen einen raffinierten Schliff. Gajas Vorbild waren die anspruchsvollen und international erfolgreichen Weine aus Bordeaux und Kalifornien. Die Eigenheiten des Piemonts möchte er in seinen Weinen aber trotzdem nie vermissen. Gaja setzt auf Terroir. Wie schreibt der Gambero Rosso so schön: "Gaja ist und bleibt der Größte."

Rebsorten

0% Barbera

Bewertung

95 Punkte Wine Spectator
97 Punkte Antonio Galloni

Bemerkung

April 2018
Oktober 2017

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

