



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466535 2024

2024er Vistamare Toscana IGT

IGT

Ca'Marcanda di Gaja

<b>Farbe</b>	WEISS
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Hellgoldene Farbe mit grünen Nuancen. Das Aromaprofil ist lebendiger, vertikaler und heller, aufgrund eines höheren Säuregehalts im Vergleich zu früheren Jahrgängen. In der Nase zeigen sich ausgeprägte rauchige Noten mit Anklängen an tropische Früchte, Aprikose und Pfirsich sowie blumige Töne von gelben Blumen, Zitronengras und Kamille mit einem subtilen Hauch von mediterranen Kräutern wie Rosmarin. Der Geschmack ist ausgewogen mit einem ausgeprägten, herzhaften Abgang. Gut gekühlt bei 9-10 Grad Celsius servieren, es ist ein toller Speisenbegleiter, passt sehr gut zu gebratener Dorade in Parmaschinken-Mantel und cremigem Risotto, geschmortem Gemüse, gegrilltem Geflügel, würzigen Reisgerichten oder zu reifem Käse.

**Klassifikation** **Indicazione Geografica Tipica**  
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

**Erzeuger** **Ca'Marcanda di Gaja**  
In den 1990er Jahren beschloss die Familie Gaja, sich einer neuen Herausforderung und auch neuen Rebsorten zu stellen. Angelo fand ein großes Interesse daran, selbst zu erfahren wie sich Merlot und Cabernet in der Nähe des Meeres entfalten und sucht lange nach dem dafür passenden Ort. Das anspruchsvolle Projekt wurde schließlich 1996 auf den Weg gebracht, als Angela Gaja in Bolgheri (Alta Maremma) ein wundervolles Stück Land kaufte, auf dem sich das Weingut Ca'Marcanda heute befindet. Es bot der Familie die einmalige Gelegenheit, ein Weingut auf unberührtem Land zu gestalten, angefangen mit der Auswahl des Bodens bis hin zu den verschiedenen Weinsorten und schließlich zur Struktur des Weinkellers. Die ersten Rebstöcke wurden 1996 gepflanzt und der Bau des neuen, unterirdischen Weinkellers begann 1998 und setzte architektonische wie nachhaltige Maßstäbe.

**Zutaten** Weintrauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SCHWEFELDIOXID, Stabilisierungsmittel: Carboxymethylcellulose. GASE UND VERPACKUNGSGASE Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 22.04.26. 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