



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

467106 2017

2017er Barbaresco DOCG

DOC

Gaja

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

Der 2017er Barbaresco hat eine einnehmende, reichhaltige Nase mit Noten von Rose, Lakritz und Blutorange. Dazu zeigt er eine vielseitige, rote und schwarze Frucht mit Aromen von Erdbeere, Sauerkirsche und Maulbeere. Am Gaumen saftig, wieder findet sich die reichhaltige Frucht, die sich auch im Duft zeigt. Die präsenten, aber feinen Tannine balancieren die Säure und führen dazu, dass sich dieser volumenreiche Wein sehr elegant und fein präsentiert. Der Abgang ist vielschichtig, lang und zeigt eine charmante Süße. 2017 war ein warmer Jahrgang, aber die Eleganz und Frische dieses Weines lassen es kaum erkennen. Dekantiert bei 18 Grad Celsius servieren. Passt sehr gut zu Gerichten mit gebratenem dunklem Fleisch, Rinderfilet unter dem Wirsingkohlmantel, Brotkruste und frischem Trüffel, feines Wildgeflügel, Wachtel, Ente oder gefüllte Bresse-Taube mit saftigem, rotem Fleisch, Rote Bete, Sellerie-Cannelloni und Himbeeressig.

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.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

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."

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
95 Punkte	Robert Parker	Juli 2020

Stand 05.03.26. 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

Zutaten

Stand 05.03.26. 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