

2021 Barbaresco DOCG Gaia

Angelo Gaia | Piemont

Der 2021er Barbaresco DOCG von Angelo Gaia stammt aus hochklassigen Nebbiolo-Lagen rund um Barbaresco im Herzen des Piemont. Die Weinberge liegen auf kalk- und mergelhaltigen Böden mit optimaler Süd- bis Südwestexposition, die perfekte Voraussetzungen für Nebbiolo mit Tiefe, Duft und straffer Struktur bieten. Die Trauben werden streng selektiert, die Erträge sind moderat, Qualität steht kompromisslos über Menge. Im Keller setzt Gaja auf eine präzise Vinifikation: temperaturkontrollierte Gärung, lange Maischestandzeit zur Extraktion der feinen Tannine und anschließender Ausbau in einer Kombination aus Barrique und großen Holzfässern. Das Ziel ist nie laute Opulenz, sondern Struktur, Langlebigkeit und Balance.

Sensorisch zeigt sich der 2021er vielschichtig und ernsthaft: Kirsche, Himbeere und getrocknete Rosen treffen auf Teer, Gewürze und eine feine mineralische Ader. Am Gaumen wirkt er straff, mit präsender Säure und markantem, aber reifem Tannin. Der Abgang ist lang, kühl und präzise. Das ist kein schneller Charmeur, sondern ein Barbaresco mit Rückgrat und Reifepotenzial für Jahrzehnte. Sein Kultstatus gründet auf der kompromisslosen Qualitätsphilosophie des Hauses Gaja, das Barbaresco international auf ein neues Niveau gehoben und den Stil der Region nachhaltig geprägt hat.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Rosen, rote Kirschen, getrocknete Himbeeren
Geschmack	dichtes Tannin, angenehme Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2028-2042
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, Kurzgebratenes Rinderfilet, Pilze