



# 2020 Darmagi Langhe DOC

Angelo Gaja Barbaresco

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Piemont, Gaja
<b>Produzent</b>	Gaja
<b>Qualitätsstufe</b>	Langhe DOC
<b>Ausbau</b>	Im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	12 - 14 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	75077718

## Bemerkungen

Die traditionelle Maischegärung findet während 10 bis 15 Tagen im Stahltank statt. Anschliessend reift der Darmagi für 12 Monate in Barriques und anschliessend für 12 Monate in grossen Eichenfässern.

## Degustationsnotizen

Mit dem Darmagi führte Angelo Gaja einst den Cabernet Sauvignon im Piemont ein. Der Name bedeutet «wie schade» und spielt auf Angelos Vater Giovanni an, der die Neuanpflanzung der Cabernet Sauvignon-Trauben sehr ungern sah. Der Wein verfügt über eine fast dunkle Farbe mit deutlichen Cassis-Aromen. Die beeindruckende Geschmacksdichte am Gaumen setzt sich nahtlos im langen Abgang fort. Feinstes Tannin und gutes Lagerpotenzial.