



GAJA CA'MARCANDA MAGARI

PRODUCENT:

Magari laves på 50% Merlot, 25% Cabernet Franc og 25% Cabernet Sauvignon. Selve navnet betyder på italiensk "bare det var sandt" og blev valgt, fordi det indeholder en snært af ironi og håb. En typisk piemontesisk (eller Gaja'sk) måde at få smilene frem på, når der er blevet investeret et kæmpe stykke arbejde, som det er tilfældet for projektet Ca' Marcanda.

Ud fra druesammensætningen kunne man forvente en rødvin i Bordeaux-stil, og vinen afslører da også toner, som godt kunne sammenlignes med dette område. Men Maremmas og især Bolgheris specielle terroir med en blanding af struktur og moden frugtrighed kommer fint frem.

SMAGENOTER:

Farven er ekstremt mørk med ruby-toner, og i duften finder man toner af friskbrændt kaffe, læder, brombær, solbær og lakrids. I smagen er rødvinen meget struktureret, intens og kompleks. Frugtkoncentrationen er imponerende, og vinen er samtidig meget ren og harmonisk. Trækarakteren og tanninen smelter fint sammen med frugten, men vinen har samtidig et kæmpe potentiale. Den vil uden tvivl kunne gemmes i 10 til 15 år.

ANMELDELSE:

94 POINT AF PARKER



LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUER:

50% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
25% Cabernet Franc

LAGRINGSPOTENTIALE:

10 – 15 år.

SERVERINGSFORSLAG:

Magari tager meget plads smagsmæssigt og bør derfor serveres med retter, som kan give den modstand. Det kunne f.eks. være retter med lammekød, vildt, okse eller kraftige hvid- eller rødskimmeloste.

VARENUMMER:

54112

