



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Gaiun Barbaresco DOCG

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Barbaresco
Ortschaft Barbaresco
Weinberg Martinenga
Einzellage Gaiun

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Maischegärung für maximal 20 Tage mit täglichem Umpumpen, vollständige malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur, Reifung für 30 Monate im Barrique aus Allier und weitere 15 Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Brillant, typisches, eher helles Granatrot mit dezenten orangefarbenen Reflexen.
Intensiv und harmonisch, dicht, elegant, erinnert an Waldbeeren, Marmelade, süßen Tabak und weiße Schokolade. Vollmundig, kraftvoll, dicht und vielschichtig, besitzt dieser Wein eine außergewöhnliche Eleganz, sehr fein eingebundene Holznoten und eine hochwertige Tanninstruktur. Sehr langer Abgang.

ideal zu: hellem und dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Lamm, Wildgeflügel, gereiftem Käse und natürlich weißem Trüffel.

Besonderheiten: Der Weinberg Martinenga ist der größte zusammenhängende Weinberg in Barbaresco, der im Alleinbesitz eines Produzenten ist. In diesem Weinberg gibt es zwei weitere äußerst hochwertige Einzellagen - Camp Gros und Gaiun.

