



## 2022 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda

Trägt die Handschrift von Angelo Gaja

### **Beschreibung:**

Das Weingut Ca'Marcanda imponiert durch die grossartige Architektur, die sich perfekt in die toskanischen Landschaft integriert. Die Trauben gedeihen auf einer Rebfläche von rund 100 Hektar, ein Grossteil der Weingärten ist in Form eines Gürtels rund um die Kellerei angeordnet.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien  
**Region:** Toskana  
**Subregion:** Bolgheri  
**Produzent:** Gaja - Tenuta Ca' Marcanda

**Bewertung(en):**  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0971022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Magari**

Bolgheri DOP  
Ca'Marcanda

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon,  
10% Petit Verdot

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.