


# 1998 Barbaresco Martinenga DOCG

**"Gaiun" Marchesi di Grésy**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Rotweine |
| **Herkunft** | Italien, Piemonte |
| **Produzent** | Marchesi di Grésy |
| **Qualitätsstufe** | DOCG |
| **Ausschanktemperatur** | 18'C |
| **Trinkreife** | 20-25 Jahre |
| **Traubensorten** | Nebbiolo |
| **Awards** | Gambero Rosso Anzahl Gläser "Rot" 2 , Parker 86 |
| **Grösse** | 75 cl |
| **Artikelnummer** | 35010585 |

**Bemerkungen**

Als Alberto di Grésy im Jahre 1982 beschloss, die Einzellage «Gaiun» in Spitzenjahren als eigenen Cru zu keltern, war es sein Ziel, einen Wein von internationalem Charakter zu kreieren. Aufgrund dessen erfolgt nach der traditionellen Vinifikation während 12 Monaten der Ausbau des Weines in Barriques französischer Eiche, wobei je nach Beschaffenheit des Jahrgangs mehr oder weniger neue Fässchen eingesetzt werden. Anschliessend lässt er den Wein weitere 12 Monate in klimatisierten Kellern reifen. Das Resultat: Ein Barbaresco, den nur Martinenga hervorbringen kann. Die Farbe ist rubinrot mit charakteristischen Reflexen, die ins Orange tendieren. Der Duft ist süss, sauber und intensiv, mit feinsten Vanillekomponenten versehen. Im Geschmack ist er voll und aromatisch. Struktur, Eleganz, Konzentration und Kraft verblüffen. Ein ganz grosser Barbaresco.

**Passt zu**

Pastagerichten, Pilzgerichten, Schmorgerichten

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch