Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Guado al Tasso 2008

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2008

Klima
Das Jahr 2008 begann mit einem recht regnerischen Frühling, der die Pflege des Weinbergs aufwändig machte. Der im Wesentlichen trockene und sehr heiße Sommer brachte dann alles wieder ins Gleichgewicht und mündete in eine Weinlese bei schönem Wetter, wodurch es möglich war, ohne Zeitdruck die besten Trauben zu selektieren und sie erst bei Erreichen der maximalen Reife zu ernten. Durch den Nordwind der zweiten Septemberhälfte sanken die Temperaturen, so dass sich bei den späten Varietäten wie Cabernet Sauvignon die Reifeperiode verlängerte und so das Potenzial an Aromen und Polyphenolen bei unverringertem Säuregehalt erhöhte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Geschichte

Die Lese erfolgte von Hand in Erntekisten, in denen das Rebgut in die Kellerei transportiert wurde. Dort wurde vor und nach dem Entrappen sorgfältig von Hand selektiert und anschließend schonend gequetscht. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert, so dass unterschiedliche Weine entstanden. Gärung und Mazeration erfolgten in Behältern aus Inox-Edelstahl bei kontrollierter Temperatur¬führung (25 – 30° C) und dauerten jeweils zwischen 15 und 20 Tagen. In dieser Phase wurden Remontagen und Oxidationen unterschiedlicher Intensität je nach den Erfordernissen der einzelnen Rebsorten und Parzellen durchgeführt. Mit dem Mostabstich wurden die Weine in neue Barriques gefüllt, in denen vor Jahresende auch die malolaktische Gärung zum Abschluss kam. Nach 18 Monaten Verfeinerung wurden die besten Weinpartien assembliert und in Flaschen abgefüllt. Bevor der Wein in den Handel kam, durchlief er weitere 10 Monate der Verfeinerung in der Flasche.

Geschichte

Erstmals erzeugt 1990, ist Guado al Tasso der Wein, mit dem Marchesi Antinori Bekanntheit und Interpretation von Bolgheri vertieft hat und so dazu beitrug, das Potenzial dieses Terroirs in eine auf internationaler Ebene anerkannte Identität zu transformieren. Der Name Guado al Tasso, Dachsfurt, erinnert an das ursprüngliche Bolgheri: eine Landschaft, die von wilder Natur und Furten geprägt ist. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot von den Weinbergen zu Füßen des Amphitheaters sind in der Cuvée in je nach Jahrgang wechselnden prozentualen Anteilen enthalten und geben so dem Territorium und dem Jahr eine Stimme. Guado al Tasso ist ein territoriales Mosaik, in dem Intensität und Ausgewogenheit die Konstanten sind und Feinheit der Tannine die stilistische Signatur.

Verkostungsnotizen

An der Nase elegante Noten von getoastetem Holz, Kaffee, Gewürzen, auf die Anklänge an Pflaume und Johannisbeere folgen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich, aber kräftig und mit einem Hauch von Säure, die ihn etwas frischer als gewöhnlich macht und ihm feine Schlankheit verleiht. Tannine von absoluter Feinheit und ein sehr langer Nachgeschmack mit den schon an der Nase wahrgenommenen Noten von Kaffe, roten Früchten und getoastetem Holz, der kein Ende zu nehmen scheint.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast Top 100 Cellar Selection 2012
98/100 + Best Cellar Selection 2012
USA

I vini di Veronelli 2012
Super Tre Stelle
Italy

Annuario L. Maroni
90/100
Italy

Wine Spectator
93/100
USA

Wine Advocate
95/100
USA

Wine & Spirits
93/100 + Year's Best Red Wines
USA

Antonio Galloni
95/100
USA

James Suckling
94/100
USA