Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Guado al Tasso 2014

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2014

Klima
2014 war ein atypischer Jahrgang für das Bolgheri-Anbaugebiet, insbesondere während des Sommers. Üppige Regenfälle und unterdurchschnittliche Temperaturen im Juni und zum Teil auch im August machten umfangreiche Entlaubungs- und Schnittarbeiten erforderlich, um die korrekte Reife der Beeren zu erleichtern. Ab der zweiten Augusthälfte war das Wetter besser und ab Mitte September wurde es wieder warm, so dass der Verlauf des Jahrgangs, zumindest teilweise, ausgeglichen wurde.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Lese begann am 10. September mit Merlot und wurde Anfang Oktober mit Cabernet Sauvignon abgeschlossen. Das Rebgut wurde zweimal selektiert: einmal unmittelbar nach der Lese und ein zweites Mal nach dem Entrappen um sicherzustellen, dass nur die perfekt ausgereiften Beeren in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Lagen des Weinbergs abgestimmt auf den klimatischen Verlauf des Jahrgangs und je nach den Merkmalen der Trauben in viele kleine Leseparzellen aufgeteilt und auch separat vinifiziert. Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 15 bis 20 Tagen. Nach dem Abstich wurden die Weine direkt in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen sie die malolaktische Gärung abschlossen. Nach dem ersten Jahr des Ausbaus in Holz wurde der Wein assembliert und danach in kleine Fässer travasiert, in denen er weitere sechs Monate bis zur Abfüllung in Flaschen lagerte.

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

Guado al Tasso 2014 hat eine vertikalere Struktur als sonst, mit einem leicht säuerlichen Finale und einer harmonischen und komplexen Aromatizität. An der Nase Noten von eingelegten Kirschen, Tabak, kandierter Orange und Gewürz. Am Gaumen vibrierend, weich und anhaltend mit einem Nachgeschmack von Gewürz. In der Cuvée dieses Jahrgangs gibt es mehr Merlot.