Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Guado al Tasso 2016

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2016

Klima
Der Jahrgang 2016 begann mit einem milden Winter mit sporadischen, aber üppigen Niederschlägen, dank derer hervorragende Wasserreserven im Boden gebildet wurden. Der Vegetationszyklus begann etwas früher als üblich und setzte sich dann in einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Regen im jahreszeitlichen Durchschnitt regulär fort. Der Sommer war tendenziell heiß, aber ohne extreme Spitzentemperaturen. Die Reife der Trauben war begleitet von sonnigen Tage, wenigen Niederschlägen und kühlen Nächten, die die Entwicklung der aromatischen Substanzen förderten und für die Wahrung der Frische der Beeren sorgten, die für alterungsfähige und elegante Weine unverzichtbar ist. Die Lese begann am 5. September mit Merlot, setzte sich mit der Lese von Cabernet Franc in der Mitte des Monats fort und endete am 5. Oktober mit der später reifenden Cabernet Sauvignon-Rebe.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren zweimal selektiert: unmittelbar nach der Lese und im Anschluss an das Entrappen, um sicherzustellen, dass nur die besten Früchte in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Parzellen des Weinbergs in viele kleine Lesepartien je nach dem klimatischen Verlauf des Jahres aufgeteilt, unterschieden nach der Beschaffenheit der Beeren und separat vinifiziert. Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 15 bis 20 Tagen. Nach den Abstichoperationen wurden die Weine direkt in Barriques travasiert, in denen sie vor Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Im Februar wurden die besten Partien ausgewählt und vereint. Danach wurde Guado al Tasso wiederum in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen im Juli 2018 verfeinerte.

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 2016 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase angenehme Noten von Frucht und süßen Gewürzen, wahrzunehmen sind Pflaume, Blaubeerkonfitüre, Leder, Süßholz und Balsamnoten wie Minze, die herrliche Eindrücke von Frische und Komplexität verleihen. Am Gaumen ist der Wein straff, begleitet von raffinierten Tanninen und delikaten Balsamanklängen. 2016 ist ein Jahrgang von außerordentlicher Eleganz.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
98/100
USA

James Suckling
98/100
USA