Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Guado al Tasso 2020

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit sporadischen Niederschlägen. Die plötzliche Rückkehr der Kälte im März mit einem Frosteinbruch zum Ende des Monats verursachte keine relevanten Schäden, ausgenommen in einigen Cabernet Franc-Weinbergen jüngeren Datums, deren Austreiben etwas früher beginnt. Diese Wetterbedingungen führten zu einem leichten Produktionsrückgang, ohne jedoch in irgendeiner Weise die Beerenqualität zu beeinträchtigen. Ab Mitte April stiegen die Temperaturen an und das Frühjahr setzte sich regulär fort., so dass Blüte und Fruchtansatz in der Zeit von Ende Mai, Anfang Juni gut waren. Der Sommer war allgemein warm und trocken, aber ohne Spitzentemperaturen. Ab der vierten Septemberwoche war tendenziell kühles Wetter mit sporadischen leichten Regenfällen zu verzeichnen, das bis Oktober anhielt und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sicherte. Die Lese begann am 4. September mit Merlot und wurde von Mitte September bis Anfang Oktober mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon fortgesetzt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren zweimal selektiert: vor dem Entrappen und im Anschluss daran, um sicherzustellen, dass nur perfekt reife Beeren in die Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese waren die einzelnen Parzellen des Weinbergs in viele kleine Leseabschnitte je nach dem klimatischen Verlauf des Jahres aufgeteilt worden, unterschieden nach der Beschaffenheit der Beeren, die separat vinifiziert wurden. 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 bis 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 Juni 2022 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 2020 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase besticht er mit Noten von schwarzen Beeren, süßem Gewürz, getoastetem Holz und Unterholz. Am Gaumen zeigt er eine Tanninstruktur von wunderbarer Harmonie, Raffinesse und Persistenz. Ein Wein, den man auch in seiner Jugend genießen kann, vielleicht mehr noch als den des Vorjahres, der sich aber im Laufe der Zeit mit ein paar Jahren der Verfeinerung in der Flasche noch verbessern und entwickeln wird.