Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Guado al Tasso 2017

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2017

Klima
Der Jahrgang 2017 begann mit einem milden und ungewöhnlich trockenen Winter, der zu einem früheren Austreiben beitrug. Ein plötzlicher Temperaturrückgang Ende April, von dem verschiedene Zonen in der Toskana betroffen waren, führte in Bolgheri dank der Nähe zum Meer, das die Temperaturen milderte und über Null hielt, zu keinen Schäden. Der Zeitraum von Mai bis August war geprägt von tendenziell warmem und trockenem Wetter, wodurch die vegetative Entwicklung der Reben beschränkt und die Größe der Trauben verringert wurde. Regenfälle Ende August und im September ließen die Temperaturen etwas absinken und sicherten einen ausgewogenen Abschluss der Reife, besonders für die späten Rebsorten und Weinberge. Die Lese begann etwas früher als sonst am 26. August mit den ersten Merlot-Beeren und setzte sich Mitte September bis Ende September nach einer kurzen Unterbrechung mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon fort.

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 die besten Früchte in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Parzellen des Weinbergs in viele kleine Leseparzellen 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 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 Juli 2019 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 2017 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ist er auffallend ″echt″, sauber und kraftvoll; die Anklänge an reife Beeren wie Himbeere, Walderdbeere, Baumerdbeere und wilde Heidelbeere werden begleitet von angenehmen Noten von Lorbeerblättern und Minze. Am Gaumen ein süßer, voluminöser und anhaltender Auftakt mit dichter seidiger Tanninextur. Beeindruckend ist die außergewöhnliche Ausgewogenheit und Balance von Potenz und Grazie. Ein Jahrgang, den man jetzt schon genießen kann, der sich aber in den kommenden Jahren noch gut entwickeln wird.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
97/100
USA

James Suckling
97/100
USA