Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Guado al Tasso 2023

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 in Bolgheri begann mit einem recht milden Winter und geringen Niederschlägen, was zu einem etwas früheren Austreiben ab dem 20. März führte. Im Frühjahr, geprägt von häufigem, wenn auch nicht intensivem Regen, wurden sorgfältige Arbeiten im Weinberg erforderlich, um den Gesundheitszustand der Reben zu erhalten. Der Juli war ein allgemein warmer und trockener Monat und verlangsamte die vegetative Dynamik positiv, so dass optimale Bedingungen für den Farbansatz und den Beginn der Reife der Trauben entstanden. Im August lagen die Temperaturen in der Norm, während gegen Ende des Monats ein atlantisches Tief Regen und Abkühlung brachte und so günstige Bedingungen für eine gute Fortsetzung der Reife gegeben waren. Der September, sonnig und trocken, ermöglichte vollständige Reife auf jeder Parzelle des Weinbergs, auf exzellentem qualitativem Niveau. Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit Merlot, setzte sich Anfang bis Mitte des Monats mit Cabernet Franc fort und schloss Ende September mit Cabernet Sauvignon.

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. Alkoholische Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 18 bis 25 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 Weine der besten Partien ausgewählt und assembliert. Danach wurde Guado al Tasso wiederum in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen im Juli 2025 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 2023 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase sehr intensiv durch Noten von Pflaume, Brombeere und schwarze Johannisbeere, die sich mit Eindrücken von Tabak und Süßholz und im Finale leichten Noten von Minze und Blutorange verbinden. Am Gaumen besticht der Wein mit seiner dichten vollmundigen Tanninextur, in der Gaumenmitte und im geschmacklichen Finale mit seiner großen Tiefe und Angenehmheit. Ein Jahrgang, der jetzt schon zu genießen ist, aber auch ein hohes Alterungspotenzial hat.