Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Dank eines milden Winters und Temperaturen im Frühjahr, die über dem Durchschnitt lagen, begann 2007 bei den Pflanzen mit einem deutlichen Vorsprung der einzelnen Entwicklungsphasen. Ungewöhnlich starke Regenfälle in der zweiten Augusthälfte führten jedoch zu einer regulären Ausreifung der Trauben. Ideale Wetterverhältnisse im September, mit Sonne wenig Regen und guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglichten eine perfekte Reifung aller Rebsorten sowie die Lese zum bestmöglichen Zeitpunkt.

Weinbereitung

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in entsprechenden Behältern in den Keller gebracht. Im Keller wurden sie vor und nach dem Abbeeren sorgfältig von Hand verlesen und anschließend sanft gepresst. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert, um unterschiedliche Weine zu erhalten. Fermentation und Gärung erfolgten über 15 – 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 25-30 ° C in Inox Stahlbehältern. In der Zeit wurde der Most entsprechend der Rebsorte und der Parzelle mehrfach übergepumpt und belüftet. Zum Abstich wurden alle Weine in neue Barriques gegeben, in denen bis zum Jahresende auch die malolaktische Gärung vollendet wurde. Nach 18 Monaten des Ausbaus kam es zur Assemblage der besten Partien. Anschließend wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und verfeinerte weitere 10 Monate, bevor er auf den Markt kam.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Guado al Tasso 2007 entfaltet seine Eleganz bereits an der Nase. Sein frisches Aroma setzt sich aus balsamischen und minzigen Noten zusammen, die durch eine deutliche Komponente schwarzer Frucht ausgewogen werden. Am Gaumen ist er einlullend und reich an sanften Tanninen. Sein Finale ist lang, es bleibt eine Note schwarzer reifer Frucht. Die Harmonie und Eleganz dieses Weins begeistern bereits beim ersten Tropfen.

Awards

Falstaff Magazine 2010 "Tuscan Wine-producing Caost" 90/100 Austria **I Vini Di Veronelli 2011** Super Tre Stelle Italia **Wine Advocate 2011** 94/100 USA **Wine Enthusiast 2010** 97/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA **James Suckling** 97/100 USA