Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2011 war von einem kühlen Juli geprägt, während zu Beginn des Frühjahrs und im Zeitraum Ende August, Anfang September überdurchschnittliche Temperaturen verzeichnet wurden. Das Austreiben setzte etwas verfrüht, aber sehr einheitlich ein. Der weitere reguläre Verlauf des Frühling und ein Sommer, der bis Anfang August kühl mit einigen Niederschlägen war, führten zu einer langen Vegetationsperiode ohne Stress. Einige Irregularitäten und Abweichungen bei den Reifezeiten sowie eine leichte Verringerung der Produktion, besonders bei einer früh reifenden Varietät wie Merlot, wurden durch die Hitzeperiode Ende August verursacht, auch wenn diese durch die Nähe zum Meer abgemildert wurde. Der September war mild mit sporadischen Regenfällen, die es den spätesten Varietäten wie Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ermöglichten, die letzte Reifephase einheitlich abzuschließen und eine außergewöhnliche Konzentration von Geschmack und Tanninen zu erreichen.

Weinbereitung

Die Lese für den Guado al Tasso geschieht ausschließlich von Hand in Erntekisten mit einem Fassungsvermögen von 15 kg. Nach dem Eingang in der Kellerei wurde das Lesegut zweimal kontrolliert: erst wurden auf dem Selektiertisch die gesündesten und intaktesten Trauben ausgewählt, und dann, nach dem Entrappen, wurden die Beeren einzeln kontrolliert um sicherzustellen, dass nur die perfekt ausgereiften in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Parzellen des Weinbergs separat in vielen kleinen Lesepartien vinifiziert, je nach der Beschaffenheit der Beeren. Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 15 bis 20 Tagen. Nach dem Abstich wurden die besten Weine direkt in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen sie die malolaktische Gärung abschlossen. Nach dem ersten Jahr des Ausbaus in Holz wurden die besten Partien ausgewählt und assembliert und danach in kleine Fässer travasiert, in denen sie weitere sechs Monate bis zur Abfüllung in Flaschen lagerten.

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

Von einem heißen Jahrgang mit einer frühen Lese waren eine solche aromatische Intensität und so seidige Tannine, wie sie der Guado al Tasso 2011 zeigt, nicht zu erwarten. Die Merlotbeeren brachten Süße, Dichte und ein sehr intensives Aroma von dunkler Frucht. Die Cabernet Sauvignon zeigten ungewöhnliche Üppigkeit und trugen Aromen bei, die ebenfalls an dunkle Frucht und an Lakritz erinnerten und ganz ohne jede vegetabile Note waren. Die Cabernet Franc verliehen großartige Harmonie und Ausgewogenheit und mäßigten die hohe Tanninkonzentration der beiden zuerst erwähnten Varietäten; und der kleine Zusatz von Petit Verdot rundete das Bouquet mit einem Hauch von Gewürz ab. Ein konzentrierter Wein von großer Klasse und Eleganz, der ein beachtliches Alterungspotenzial hat.

Awards

I vini di Veronelli 2015 Super Tre Stelle Italy **Bibenda 2015** 5 Grappoli Italy **Annuario L. Maroni** 91/100 Italy **Wine Advocate** 95/100 USA **Antonio Galloni** 94/100 USA **James Suckling** 95/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Spectator** 92/100 USA **Daniele Cernilli** 91/100 Italy **Wine & Spirits** 95/100 + Year's Best + 100 Best Wines of the Year USA