Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2013 war ein tendenziell kühler Jahrgang, besonders im Frühjahr und im September. Der Sommer, warm und sonnig, aber ohne extreme Spitzenwerte, ermöglichte eine korrekte Entwicklung der Beeren und ein vegetatives Wachstum ohne Stress. Ende August war es erforderlich, auf einigen Weinberge Entlaubungsarbeiten vorzunehmen, um die für den Guado al Tasso typischen Extraktmerkmale und Komplexität zu erhalten. Der September schenkte schöne sonnige Tage und Nächte, die kühler als sonst üblich waren, ideale Bedingungen, um die richtige Ausgewogenheit von Zuckerreife und Aroma zu erreichen. Alles in allem ein kühler Jahrgang mit hervorragenden Früchten.

Weinbereitung

Die Lese begann am 4. September mit Merlot und schloss Anfang Oktober mit Cabernet Sauvignon. Die Lese für den Guado al Tasso geschieht ausschließlich von Hand in Erntekisten mit einem Fassungsvermögen von 15 kg. Nach Eingang in der Kellerei wird das Lesegut zweimal kontrolliert: erst werden auf dem Selektiertisch die gesündesten und intaktesten Trauben ausgewählt, und dann, nach dem Entrappen, werden 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 gefüllt, in denen sie die malolaktische Gärung abschlossen. Nach dem ersten Jahr des Ausbaus in Holz wurden die besten Partien ausgewählt und assembliert und danach erneut in Holzgebinde, Barriques aus französischer Eiche, 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

Der Guado al Tasso 2013 ist ein Wein von großer Finesse und Eleganz. Am Gaumen ist er vibrierender und seidiger als je zuvor. In einem tendenziell kühlen Jahrgang und mit einer so langen Reife haben die Cabernet Sauvignon-Beeren (55%) Noten von aromatischen Kräutern, Gewürz und Minze und knusprige Tannine von schöner geschmacklicher Persistenz entwickelt und dem Wein verliehen. Merlot (25%) brachte Konzentration und Konsistenz in der Mundmitte mit intensiven reinen Noten von Pflaume und schwarzen Beeren. Cabernet Franc (18%), sehr markant, schenkt Eleganz an der Nase wie am Gaumen und intensiviert den Nachgeschmack mit Noten von Cassis und Lakritz. Petit Verdot (2%) schließlich fügt sich gut ein und betont die Gewürznote.

Awards

Wine Advocate 96/100 USA **James Suckling** 97/100 USA **Wine Spectator** 94/100 USA