Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2018 war ein Jahrgang, der von häufigen Niederschlägen, insbesondere im Winter und im Frühjahr, geprägt war. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für die Bildung sehr guter Wasserreserven im Boden, die nach dem tendenziell trockenen Klima des Jahrgangs 2017 deutlich zurückgegangen waren. Das Austreiben erfolgte eine Woche später als im langjährigen Durchschnitt. Der Sommer, regulär und mit trockenem warmem Wetter, sicherte optimale Bedingungen für eine langsame kontinuierliche Reife der Beeren. Die Lese begann ab der ersten Septemberdekade mit Merlot, setzte sich fort mit Syrah und schloss in der letzten Septemberdekade mit Cabernet Sauvignon.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend gepresst. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahltanks bei 28 – 30° C und dauerten etwa 10 bis 15 Tage. Bei einer Partie der Merlot- und Syrah-Moste wurden die Gärtemperaturen niedriger gehalten, damit die sortentypischen Aromen stärker gewahrt blieben. Die Weine durchliefen die malolaktische Gärung, die für alle Varietäten vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Danach wurde Cabernet Sauvignon mit Merlot und Syrah vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen ruhte.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als ″Amphitheater von Bolgheri″ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Bruciato entstand 2002, in einem der schwierigsten Jahrgänge der Tenuta Guado al Tasso. Er soll vom einzigartigen Terroir in Bolgheri erzählen und es in moderner Interpretation bekannt machen. Die ursprünglich verwendet Cuvée war die der Rebsorten von Guado al Tasso, aber im Laufe der Jahre wandelte sich die Komposition, bis es schließlich eine Reihe von speziell für den Bruciato bestimmten Weinbergen gab. Im Jahr 2003 wurde der Bruciato nicht erzeugt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Bruciato 2018 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren und süßem Gewürz. Am Gaumen zeigt er gute Struktur, ist harmonisch und angenehm zu trinken. Leichte Anklänge an Minze und Lakritz vollenden den Nachgeschmack.

Awards

Wine Enthusiast 90/100 USA **James Suckling** 93/100 USA **Wine Advocate** 92+/100 USA