Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Verkostungsnotizen

Der Bruciato 2016 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich Noten von reifen roten Beeren, Aromen von süßem Gewürz und eine leichte frische Minznote. Am Gaumen gut strukturiert, anhaltend und sehr angenehm im fruchtigen Nachgeschmack.

Klima

Der Jahrgang 2016 war geprägt von einem milden Winter mit wenigen, aber üppigen Niederschlägen, die die Bildung sehr guter Wasserreserven im Boden ermöglichten. Das Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus erfolgte etwas früher als normalerweise und setzte sich dann regulär fort, begleitet von einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Regenfällen im jahreszeitlichen Durchschnitt. Der Sommer war tendenziell heiß, aber ohne extreme Spitzentemperaturen. Die Reife der Beeren fand bei im Prinzip warmen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten statt, wodurch die Entwicklung aromatischer Substanzen und das richtige Verhältnis von Zucker und Säure begünstigt wurden. Die Lese erfolgte von Ende August bis Ende September.

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

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. Dies war der Moment, in dem der Cabernet Sauvignon mit Merlot und Syrah vereint wurde. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er weitere 7 Monate bis zur Abfüllung in Flaschen ruhte. Bevor der Bruciato auf den Markt kam, verfeinerte er 4 Monate in der Flasche.

Awards

Wine Advocate 93+/100 USA