Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Il Bruciato 2012

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2012

Klima
Die ersten Monate des Jahres 2012 waren recht kalt und geprägt von einem üppigen Schneefall im Februar, was sehr ungewöhnlich für die toskanische Küste ist. Das Austreiben erfolgte regulär, aber in ziemlich geringer Menge. Die letzten Wochen des Frühjahrs und die ersten des Sommers waren heiß und trocken, was eingeschränktes Wachstum der Beeren und niedrige Produktion pro Weinstock mit sich brachte. In Verbindung mit der ursprünglichen geringen Fruchtbarkeit führte dieser klimatische Verlauf zu einer Produktionsverringerung um 20%. Wenn die Quantität auch gering war, so lag die Qualität jedoch über dem, was von einem so heißen Jahrgang zu erwarten ist – hervorragende Beeren, kräftige Säure und vor allem Tannine höchster Güte. Die Lese des Jahres 2012 zeigte ein weiteres Mal, dass die Bolgheri-Zone auch in den heißesten Jahrgängen vortreffliche Weine zu erbringen vermag: Geländeformation und Nähe zum Meer mildern die hohen Sommertemperaturen und beugen dem Stress für die Pflanzen vor, der die Ausgewogenheit und die richtige Reife der Trauben beeinträchtigen würde.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das selektierte Rebgut stammt von einer Reihe von Weinbergen, die 80 ha umfassen und die typischen Merkmale des Bolgheri-Territoriums aufweisen. Die Gärung erfolgte in temperaturregulierten Inox-Edelstahltanks bei 28 – 30° C und dauerte 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. Der Wein durchlief die malolaktische Gärung, die vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Anschließend wurde er travasiert und wieder in Barriques gefüllt, wo er bis zur Flaschenabfüllung weitere 8 Monate ruhte. Es folgte eine viermonatige Verfeinerung in der Flasche.

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.

Verkostungsnotizen

An der Nase dominierende intensive Wahrnehmung von reifer roter Frucht, gefolgt von angenehmen süßen Gewürznoten. Am Gaumen ausgewogen, harmonisch und umhüllend. Ein sehr angenehm zu trinkender Wein.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
92/100
USA

James Suckling
91/100
USA

Wine Advocate
90/100
USA

Wine Spectator
91/100
USA