Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2013 brachte tendenziell kühles Wetter, besonders im Frühjahr und im Herbst. Der Winter war geprägt von Regenfällen, die zu einer guten Wasserreserve in den Böden führten. Nach dem kühlen Frühjahr ermöglichte der heiße sonnige Sommer eine korrekte Entwicklung der Beeren und der Pflanzen. Für den Teil der Trauben, die spät gelesen werden, musste zwei Wochen vor der Lese eine sorgfältige Entlaubung vorgenommen werden, um die Sonneneinstrahlung für die Trauben zu erhöhen, damit die diesem Wein eigenen Merkmale von Extrakt und Komplexität erzielt werden konnten.

Weinbereitung

Das selektierte Rebgut stammt von einer Reihe von Weinbergen, die 80 ha umfassen und die typischen Merkmale des Bolgheri-Territoriums aufweisen. 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. 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 7 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

An der Nase dominieren intensive Noten von reifen roten Früchten, gefolgt von süßem Gewürz und Kaffee. Am Gaumen ist der Wein harmonisch und umhüllend mit seidigen Tanninen und einem Finale von Süße und Gewürz.

Awards

James Suckling 92/100 USA **Wine Advocate** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 90/100 USA