Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von ausgiebigen Niederschlägen im Winter und einem trockenen und milden Frühjahr. Auf das Austreiben, das deutlich früher als im Vorjahr einsetzte, folgte eine ebenso vorzeitige Blüte. In der ersten Hälfte des Sommers stiegen die Temperaturen stark an, normalisierten sich aber in der zweiten Augusthälfte wieder, so dass die Beeren einen perfekten Reifegrad erreichen konnten. Die Lese begann in den ersten Septembertagen und dauerte bis in die erste Oktoberdekade.

Weinbereitung

Das selektierte Rebgut stammt von einer Reihe von Weinbergen, die circa 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 für alle Varietäten 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

In der Farbe intensiv rubinrot. An der Nase attraktiv und komplex mit Noten von kleinen roten Früchten, süßem Gewürz und geröstetem Kaffee. Am Gaumen körperreich, rund, sehr angenehm und von herrlicher Harmonie. Ein Jahrgang, der mit dem Alter noch besser werden wird.

Awards

Antonio Galloni 92/100 USA **James Suckling** 93/100 USA **Wine Advocate** 91+/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA