Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Dank eines milden Winters und überdurchschnittlicher Frühlingstemperaturen begann das Jahr 2007 mit einer deutlichen Verfrühung der Vegetationsphasen der Reben. Die intensiven und ungewöhnlichen Regenfälle in den letzten zwei Augustwochen haben jedoch deren Folgen für die Reifephase aufgehoben. Das anschließenden schöne Wetter im September, trocken und mit großen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, ermöglichte nicht nur die perfekte Reife der verschiedenen Rebsorten, sondern auch gezielte Lesen in jedem einzelnen Weinberg zum jeweils idealen Zeitpunkt.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand in Erntekisten von 15 kg, in denen das Rebgut in die Kellerei transportiert wurde. Dort wurden die Trauben vor und nach dem Entrappen sorgfältig von Hand selektiert und anschließend schonend zerdrückt und einer fünftägigen gekühlten Vormaischung (10° C) in Inox-Edelstahlbehältern unterzogen. Es folgte die alkoholische Gärung bei progressiv ansteigenden Temperaturen bis zu 25° C. Die Mazeration setzte sich auch nach der Gärung fort und dauerte insgesamt 23 Tage. Danach wurde der Wein in Eichenbarriques (zu 100% erster Nutzung) gefüllt, in denen bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung abgeschlossen war. Der Ausbau, in dessen Verlauf jedes Fass gesondert kontrolliert und ″gepflegt″ wurde, erstreckte sich über 18 Monate. Nach Ende der Aufbauphase wurde entschieden, nur die Barriques in Flaschen abzufüllen, die unter dem Gesichtspunkt der Abrundung des Weins die besten waren.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der Küste der nördlichen Maremma etwa 100 km südwestlich von Florenz. Das Gut hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1995), 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, letztere Varietät sowohl in weiß als auch in der roten Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: beständige Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters und sorgen für klaren Himmel, so dass die Sonneneinstrahlung hoch ist.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot. An der Nase graziös und fein mit einem Duftbouquet, das von schwarzer Frucht bis zu balsamischen und fast pikanten Noten von Paprika und grünem Tee reicht. Am Gaumen beeindruckt die taktile Präsenz, mit dichten, aber nicht übertriebenen Tanninen, die entschieden Eleganz und Tiefe zeigen. Ein Wein von seltener Persistenz und Harmonie.

Awards

Wine Enthusiast 98/100 + Best Cellar Selection 2012 USA **I Vini di Veronelli 2012** Super Tre Stelle Italy **Annuario L. Maroni** 90/100 Italy **Wine Spectator** 93/100 USA **Wine Advocate** 95/100 USA **Wine & Spirits** 93/100 + Year's Best Red Wines USA **Antonio Galloni** 95/100 USA **James Suckling** 94/100 USA