

no image

Klima

Das Jahr 2009 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die recht frisch und regnerisch waren. Das Austreiben der Reben erfolgte regulär in der ersten Aprilwoche. Im Mai fiel, ganz anders als sonst, kein Regen und die Temperaturen lagen deutlich über dem Durchschnitt. Der Juni hingegen war kühler und brachte Niederschläge, so dass die vegetative Entwicklung der Reben sich wieder normalisierte und sie kräftig genug waren, um Trauben und Blattwerk ohne Stress wachsen zu lassen. Der Sommer war ungewöhnlich heiß und fast regenfrei. Die bis Anfang September anhaltenden hohen Temperaturen in Verbindung mit dem warmen Scirocco-Wind führten zu einer beschleunigten Reife von frühen Rebsorten wie Merlot, während die Cabernet Franc-Trauben wegen ihrer dickeren Schale und dem späteren Reifezeitpunkt davon weniger betroffen waren. Mitte September fielen nach zwei Regentagen die Temperaturen deutlich und lagen sogar unter dem üblichen jahreszeitlichen Durchschnitt. Das war für späte Varietäten wie den Cabernet Franc sehr vorteilhaft, weil sie die Reife so langsamer erreichten und große Komplexität und aromatischen Duft entwickelten.

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 29 Tage. Danach wurde der Wein in Eichenbarriques verschiedener Herkunft (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 Ausbauphase wurden die besten Partien für den abschließenden Blend ausgewählt.

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. 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.



Verkostungsnotizen

Sehr komplex an der Nase mit reifen Noten von Pflaume und Kakaopulver, die mit Balsam- und Gewürzanklängen verschmelzen. Am Gaumen dicht und tief mit extrem seidigen Tanninen. Ein Cabernet Franc von herrlicher Eleganz und Länge des Geschmacks.

Awards

I Vini di Veronelli 2013 Super Tre Stelle Italy **A.I.S. "Duemilavini 2013" Guide 5** Grappoli Italy **Annuario L. Maroni** 90/100 Italy **Wine Spectator** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 98/100 + Cellar Selection USA **Wine Advocate** 94/100 USA **Antonio Galloni** 94/100 USA **Falstaff** 93/100 Austria **James Suckling** 97/100 USA **Int Wine Cellar** 93/100 USA