Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von ausgiebigen Niederschlägen im Winter und einem trocknen 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 so stark, dass in manchen Lagen eine Notbewässerung erforderlich wurde. Die Niederschläge und das Absinken der Temperaturen in der zweiten Augusthälfte stellten wieder optimale Bedingungen für die Pflanzen her, die so ihren vegetativen Zyklus fortsetzen und Zuckerstoffe und aromatische Substanzen bilden konnten. Die Lese erfolgte im September.

Weinbereitung

Die Varietäten wurden separat gelesen und vinifiziert. Nach Anlieferung in der Kellerei wurden die Trauben entrappt, schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur die drei- bis fünfstündige Mazeration des Saftes auf den eigenen Schalen erfolgte, um einen Most ohne adstringierende Noten zu gewinnen. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 16° C ablief. Einen Monat nach der Gärung wurde eine sorgfältige Prüfung und systematische Bewertung der verschiedenen Weinpartien und anschließend die Assemblage der für die Komposition des Endprodukts ausgewählten Weine durchgeführt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Januar 2016.

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. 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 Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen ″Scalabrone″ zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenkanal von Bolgheri angriff.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe ein strahlendes, etwas blasses Päonienrosa. An der Nase intensiv und reich, mit einer fruchtigen Süße, die an Kirsche und Himbeere erinnert, gut ausbalanciert mit leichten Grasnoten, die dem Wein Frische verleihen. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit einem fruchtigen anhaltenden Nachgeschmack.

Awards

Antonio Galloni 87/100 Italy **Wine Spectator** 88/100 USA