Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2018 war ein tendenziell regnerischer Jahrgang, insbesondere im Winter und Frühjahr. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für die Bildung hervorragender Wasserreserven in den Böden, die nach der Dürrezeit im Jahr 2017 erheblich zurückgegangen waren. Das Austreiben setzte eine Woche später als üblich ein. Während der Wachstumsphase, die geprägt war von Niederschlägen und überdurchschnittlichen Temperaturen, waren rechtzeitige Eingriffe auf dem Weinberg notwendig, um die natürliche Entwicklung der Reben zu unterstützen. Der Sommer war regulär mit trockenem und warmem Wetter und bot optimale Bedingungen für die langsame konstante Reife der Trauben. Die Lese der für den Scalabrone bestimmten Trauben begann am 22. August mit Merlot, wurde fortgesetzt mit Syrah und Cabernet Sauvignon und war am 6. September abgeschlossen.

Weinbereitung

Die drei Varietäten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurden separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt, schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze drei- bis fünfstündige Mazeration erfolgte, um en Reichtum an an aromatischen Vorläuferstoffen zu etnfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16° C ablief. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2019 in Flaschen abgefüllt.

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

Scalabrone präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase bilden duftende Noten von roter Frucht und leichte reifere Anklänge von gelbfleischiger Frucht das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein vibrierend mit angenehmer Frische und einem fruchtigen anhaltenden Finale.

Awards

Falstaff 90/100 GER