





26811121 | 2021

GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC SUPERIORE





TENUTA GUADO AL TASSO

 **Guado al Tasso**

 **Italien**
Toskana Bolgheri

 **trocken**

 **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot**

 **98 Punkte Vinous – Antonio Galloni**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Guado al Tasso 2021 präsentiert sich mit einer tiefen rubinroten Farbe. Sein Geschmack ist intensiv und komplex, mit überzeugenden Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Blutorangen, begleitet von würzigen Nuancen wie Tabak, Lakritze und geröstetem Kaffee. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, langanhaltend und reich an lebhaften, seidigen Tanninen. Dieser Jahrgang ist kraftvoll und zugleich elegant, mit einem beträchtlichen Potenzial zur Alterung.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

**gut
25-30 Jahre**

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Bolgheri
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
Boden	Schwemmlandboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edeltank
Reifung	im Barrique 14 Monate in Flaschenreifung 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814030522 8001935002918

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



TENUTA GUADO AL TASSO

WEINBEREITUNG

Bei der Ankunft im Weinkeller werden die Trauben zu zwei verschiedenen Zeitpunkten selektiert: vor und nach dem Entrappen, um sicherzustellen, dass nur perfekt gereifte Beeren die Gärbehälter erreichen. Die einzelnen Weinbergparzellen werden je nach Wetterverlauf des Jahres in viele kleine Ernteflächen aufgeteilt, wobei sie nach den Eigenschaften der Trauben unterschieden und separat vinifiziert werden. Die Gärung und Mazeration findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks für 15-20 Tage statt. Nach dem Abstich wird der Wein direkt in neue Barriques überführt, wo bis zum Ende eines Jahres die malolaktische Gärung stattfand. Im darauffolgenden Februar werden die besten vinifizierten Parzellen ausgewählt und vereint. Anschließend wird Guado al Tasso erneut in neue französische Eichenbarriques überführt, wo er bis zur Abfüllung im Juli verfeinert wird.

PRODUZENTEN-INFO

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 – 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.