26841014 | 2014

GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC SUPERIORE DOPPELMAGNUM

Guado al Tasso

Italien
Toskana Bolgheri

trocken

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

TENUTA GUADO AL TASSO

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Flaggschiff des Gutes beeindruckt durch seine Ausgewogenheit und eine außergewöhnliche Struktur. 14 Monate in Barriques und weitere 10 Monate auf der Flasche gereift, zeigt der Wein Anklänge von Himbeere, wilder Heidelbeere und Walderdbeere sowie Noten von Lorbeerblättern und Minze. Am Gaumen ein süßer anhaltender Auftakt mit seidigen Tanninen

Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
25-30 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 14 Monate im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg

TENUTA GUADO AL TASSO

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.