

no image

Klima

Ein Jahrgang, der von dem warmen Frühjahr mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und einem kühlen Juli geprägt war. Das Austreiben erfolgte leicht verfrüht, aber sehr einheitlich. Ein reguläres Frühjahr und ein Sommer, der bis in die ersten Augusttage kühl war und manchmal Regen brachte, förderten eine lange Vegetationsphase ohne Stress. Die Hitzeperiode Ende August verursachte, obgleich sie durch den Einfluss des Meeres gemildert wurde, einige Unregelmäßigkeiten und Schwankungen bei den Reifezeiten sowie einen leichten Produktionsrückgang. Der September war milder mit sporadischen Regenfällen, so dass der Cabernet Franc die letzte Reifephase einheitlich abschließen konnte und eine exzellente Konzentration von Geschmack und Tanninen gesichert war.

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 30 Tage. Danach wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche (zu 100% erster Nutzung) gefüllt, in denen bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung abgeschlossen war. Der Ausbau, in dessen Verlauf jedes einzelne Fass gesondert kontrolliert und "betreut" wurde, erstreckte sich über 18 Monate. Nach Ende der Ausbauphase wurden nur 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

Matarocchio 2011 ist ungewöhnlich konzentriert und raffiniert. An der Nase sehr intensiv und komplex. Neben dem Aroma von Kakao, Johannisbeere, Brombeere sind auch rebsortentypische Noten wahrzunehmen, die diesem Wein einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Am Gaumen seidig, reich und tief.

Awards

I Vini di Veronelli 2015 Super Tre Stelle Italy **Bibenda 2015** 5 Grappoli Italy **Annuario L. Maroni** 91/100 Italy **Wine Advocate** 97/100 USA **Antonio Galloni** 96/100 USA **James Suckling** 95/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Spectator** 92/100 USA **Daniele Cernilli** 91/100 Italy **Wine & Spirits** 95/100 + Year's Best + 100 Best Wines of the Year USA