

no image

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2016 war mild und brachte hervorragende Wasserreserven, die sich nach den Regenfällen Ende Februar bildeten. Die Vegetationsphase setzte etwas früher als gewöhnlich ein und nahm dann eine reguläre Entwicklung, begleitet von einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Niederschlägen gemäß dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Der Sommer war heiß, aber ohne Spitzenwerte. Die Beerenreife wurde unterstützt von schönen warmen Sonnentagen und kühlen Nächten, die das Entstehen aromatischer Substanzen und das richtige Verhältnis von Zuckerstoffen und Säure förderten. Die Lese erfolgte von Ende August bis Anfang September.

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 die drei- bis fünfstündige Mazeration erfolgte, um einen Most zu gewinnen, der reich an aromatischen Vorläuferstoffen ist. 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 geprüft und bewertet und anschließend die Assemblage durchgeführt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Januar 2017.

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 Hafencanal von Bolgheri angriff.



Verkostungsnotizen

In der Farbe ein strahlendes, etwas blasses Päonienrosa. An der Nase intensiv und reich an süßer Frucht, Noten von Kirsche und Himbeere gut ergänzt von Grasnoten, die den Wein lebhaft machen. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit einem fruchtigen anhaltenden Nachgeschmack.