



no image

Klima

Der Jahrgang 2017 in Bolgheri mit seinem trockenen milden Winter brachte ein frühes Austreiben der Reben. Die Frühlings- und Sommermonate, tendenziell warm und trocken, führten zu einer vorgezogenen Lese und einem erheblichen Rückgang der Produktion, aber gleichzeitig zu hervorragender Qualität der Beeren. Die Lese begann am 21. August mit Merlot und wurde Ende August mit Syrah und Cabernet abgeschlossen, die hervorragende Säure und aromatische Frische zeigten.

Weinbereitung

Die drei Varietäten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurden separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden vorsichtig 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 und systematisch geprüft und anschließend die Assemblage durchgeführt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Januar 2018.

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.



Verkostungsnotizen

In der Farbe ein strahlendes, etwas blasses Päonienrosa. An der Nase intensiver Duft, reich an süßer Frucht, Noten von Kirsche und Himbeere gut ergänzt von leichten und lebhaften Grasnoten. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit einem fruchtigen anhaltenden Nachgeschmack.

Awards

Falstaff 91/100 GER