



TENUTA GUADO AL TASSO

Toskana: Antinori - Tenuta Guado al Tasso

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der Nähe von Bolgheri an der toskanischen Küste, 96 km südwestlich von Florenz. Die 300 ha Rebflächen der Tenuta liegen im Zentrum des so genannten "Amphitheaters von Bolgheri": Sanfte Hügel umgeben eine herrliche Ebene, die zum Meer hin abfällt und so ein einzigartiges Mikroklima bietet. Guado al Tasso, der "Gallionswein" der Tenuta, bringt die ganze Kraft und Sanftheit dieses Winkels der Maremma zum Ausdruck. Er hat durch seinen ausgeprägt mediterranen Charakter von Potenz, Eleganz und Ausgewogenheit dazu beigetragen, das Bolgheri-Anbaugebiet zu einer der angesehensten önologischen Zonen Europas aufzuwerten.

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der Nähe von Bolgheri an der toskanischen Küste, 96 km südwestlich von Florenz. Die 300 ha Rebflächen der Tenuta liegen im Zentrum des so genannten "Amphitheaters von Bolgheri": Sanfte Hügel umgeben eine herrliche Ebene, die zum Meer hin abfällt und so ein einzigartiges Mikroklima bietet. Guado al Tasso, der "Gallionswein" der Tenuta, bringt die ganze Kraft und Sanftheit dieses Winkels der Maremma zum Ausdruck. Er hat durch seinen ausgeprägt mediterranen Charakter von Potenz, Eleganz und Ausgewogenheit dazu beigetragen, das Bolgheri-Anbaugebiet zu einer der angesehensten önologischen Zonen Europas aufzuwerten.

Scalabrone Bolgheri DOC Rosato Magnum 2018



ARTIKELNUMMER:	26814218
NAME:	Scalabrone Bolgheri DOC Rosato Magnum 2018
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2018
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Guado al Tasso
REBSORTEN:	40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Merlot
FARBE:	rosé
REIFEGRAD:	Genießen
BESCHREIBUNG:	Ein Bandit mit dem Spitznamen "Scalabrone" verlieh dieser Cuvée ihren Namen. Intensiv in der Farbe, sehr fruchtig mit Beerenaroma, voll und ausgewogen im Geschmack, ist der leicht gekühlte Scalabrone eine gute Alternative zum Rotwein.
SERVIERVORSCHLAG:	Ideal zu Geflügel, Braten in Sauce und kräftig gewürzten Eintöpfen.
SERVIERTEMPERATUR:	10 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.50 %
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
VORHER ÖFFNEN:	nein
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 2 bis 3 Jahre
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt

HERSTELLUNG: Die Trauben stammen vom Weinberg Scalabron im Weingut Guado al Tasso bei Bolgheri an der toskanischen Küste. Die Trauben wurden sofort nach der Lese entrappt und verarbeitet. Der Most blieb bei kontrollierter Temperatur (unter 10°C) je nach Rebsorte unterschiedlich lang in Kontakt mit den Traubenschalen: Sangiovese ca. 12 Stunden, Merlot und Cabernet Sauvignon ca. 24 Stunden, um einen farbintensiven, aber nicht adstringierenden Most zu erhalten. Der durch Dekantieren bei ca. 10°C geklärte Most gäerte bei kontrollierter Temperatur von ca. 18°C. Der Wein ruhte bis zur Flaschenabfüllung in Edelstahlbehältern bei kontrolliert niedriger Temperatur und vor Luftkontakt geschützt.

AUSZEICHNUNG: Falstaff: 91 Pkt. (Jg. 17)

FLASCHEGRÖÖSE: 1 / 1,5l

ALLERGENE: Sulfite

INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
Italien

EAN-CODE: 8001935006923

EAN-CODE KARTON: 8001935006909