



TENUTA GUADO AL TASSO

## Toskana: Antinori - Tenuta Guado al Tasso

Die Familie Antinori hat sich entschlossen, auf die ohnehin schon hochwertigen Qualitäten eine Topline aufzusetzen. Diese besteht aus einem Super-Scalabrone und einem weiteren Rotwein, dem Matarocchio. Diese Linie ist streng limitiert, da nur geringe Mengen produziert werden. Das Gut Guado al Tasso befindet sich an der Küste der nördlichen Maremme, ungefähr hundert Kilometer südwestlich von Florenz. Das kleine und berühmte DOC-Anbaugebiet Bolgheri, zu dem das Land von Guado al Tasso gehört, hat eine relativ kurze Geschichte (es entsteht 1995), doch ist sein internationaler Ruf im Weinambiente zu einem neuen Bezugspunkt in der Welt geworden. Guado al Tasso ist über 1.000 ha groß – 300 ha sind mit Weinbergen, der Rest mit Getreide, Sonnenblumen und Olivenbäumen bepflanzt. Das Gut liegt auf einer herrlichen Ebene umgeben von Hügeln, was ihm auch den Namen "Amphitheater von Bolgheri" gegeben hat. Auf den Weinbergen von Guado al Tasso wird hauptsächlich Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angebaut. Durch die Nähe des Meeres ist das Klima mild: es weht immer eine leichte Brise, die die Hitze im Sommer und einen zu kalten Winter abschwächt, die Wolken vertreibt und die Sonnenstunden verlängert.

## Il Bruciato - Bolgheri DOC 2015



ARTIKELNUMMER:	26816015
NAME:	Il Bruciato - Bolgheri DOC 2015
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2015
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Guado al Tasso
REBSORTEN:	65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Diese Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist. 4 Monate auf der Flasche verfeinert, besticht der 'Il Bruciato' durch seine gute Struktur und das weiche Tannin.
SERVIERVORSCHLAG:	Ein toller Begleiter zu Wildschweinragout, Rinder- und Lammfilet und gegrilltem Gemüse.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.50 % Restzucker: 1.50 g/l Säure: 5.40 g/l
VORHER ÖFFNEN:	nein
SCHON TRINKBAR:	gut
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 4 bis 5 Jahre
OPTIMAL TRINKREIF:	2017
HERSTELLUNG:	Der Merlot wurde Anfang September gelesen, wohingegen der Cabernet Sauvignon ab Mitte September gelesen wird. Nach dem Abbeeren und sanftem Pressen wurden beide Rebsorten separat vinifiziert; die Maische-Gärung erfolgte in Stahlbehältern über ca. 15-20 Tage, wie auch die alkoholische Gärung, wobei 30° C nie überschritten wurden. Der Wein hat eine intensive Farbe, ist von ausgeprägter Struktur aber weich und nicht adstringierend. Danach wurde der Wein in 225 l Barriques (Alliers & Tronçais) gegeben, wo er bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschloss. Anschließend wurde der Wein zur Assemblage der verschiedenen Rebsorten umgefüllt und lagerte danach wieder ca. 12 Monate in Barrique. Nach Ablauf dieser Zeit erfolgte die Abfüllung. Bevor der Wein auf den Markt kam, wurde er nochmal 6 Monate auf der Flasche verfeinert.

AUSZEICHNUNG: James Suckling: 92 Pkt. (Jg. 12 u. 13)  
Parker Punkte - Wine Advocate: 90 Pkt. (Jg. 12)  
Wine Spectator: 91 Pkt. (Jg. 12), 90 Pkt. (Jg. 13)  
Bibenda: 4 Trauben (Jg. 12)  
Luca Maroni: 90 Pkt. (Jg. 12)  
Antonio Galloni: 92 Pkt. (Jg. 12)

FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite

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

EAN-CODE: 8001935002079

EAN-CODE KARTON: 8001935002086