



TENUTA GUADO AL TASSO

Toskana: Antinori - Tenuta Guado al Tasso

Die Tenuta 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 "Galionswein" 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.

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 Sre: 5.40 g/l |
| SCHON TRINKBAR: | gut |
| VORHER ÖFFNEN: | nein |
| OPTIMAL TRINKREIF: | 2021 |
| LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.): | ca. 4 bis 5 Jahre |
| 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. 13) |

Wine Spectator: 92 Pkt. (Jg. 15), 90 Pkt. (Jg. 13)

FLASCHEGRSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
Italien
EAN-CODE: 8001935002079
EAN-CODE KARTON: 8001935002086