



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.

Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore in HK 2014



ARTIKELNUMMER:	26811114
NAME:	Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore in HK 2014
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toskana
JAHR:	2014
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Guado al Tasso
REBSORTEN:	55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Dieser Wein zeigt schon in der Nase Eleganz, aromatische Frische, die von balsamischen Noten und Menthol stammen - ausgewogen mit einer wunderschönen kompletten schwarzen Frucht. Im Mund ist er schmeichelnd und reich an Tanninen mit einem langen Finale und einem Nachhall von reifen schwarzen Beeren.
SERVIERVORSCHLAG:	Idealer Begleiter zu dunklem gebratenem Fleisch und auch solo wunderschön zu genießen.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 %
OPTIMAL TRINKREIF:	2024
VORHER ÖFFNEN:	2 Std.
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	2048
SCHON TRINKBAR:	gut
HERSTELLUNG:	Separate Vinifizierung der Trauben, alkoholische Gärung in Stahltanks. Nach dem Abstich werden alle Weine in neue Barriques gefüllt, in denen sie bis zum Jahresende auch ihre malolaktische Gärung vollenden. Am Ende der 18 Monate erfolgte dann die Assemblage der besten Partien. Nach dem Abfüllen folgen weitere 11 Monate zur Verfeinerung in der Flasche.
AUSZEICHNUNG:	Luca Maroni: 91 Pkt. (Jg. 11) James Suckling: 95 Pkt. (Jg. 11), 96 Pkt. (Jg. 12), 97 Pkt. (Jg. 13) Bibenda: 5 Trauben (Jg. 11) Antonio Galloni: 94 Pkt. (Jg. 11) Wine Spectator: 95 Pkt. (Jg. 12), 92 Pkt. (Jg. 11), 94 Pkt. (Jg. 13) Parker Punkte - Wine Advocate: 95 Pkt. (Jg. 11)

Falstaff: 94 Pkt. (Jg. 12 u. 11)

FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
Italien
EAN-CODE: 4050814004448
EAN-CODE KARTON: 8001935002918