



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 Maremmen, 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.

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 inahltanks. 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