



25911921 | 2021

MATAROCCHIO BOLGHERI DOC SUPERIORE



Guado al Tasso



Italien
Toskana Bolgheri



Cabernet Franc



TENUTA GUADO AL TASSO

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Rebsortenwein zeigt sich in der Nase komplex mit Anklängen von Minze, Kakao, Peperoncino, Pflaume und geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist er umhüllend und lang mit seidigen Tanninen. Im Nachgeschmack werden wieder Minze und Bitterkakao wahrgenommen. Ein Wein mit großem Alterungspotenzial und ein authentischer Ausdruck eines sortenreinen Cabernet Franc.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
größer 30 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4019409417612 8001935004936

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



TENUTA GUADO AL TASSO

PRODUZENTEN-INFO

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der Küste der nördlichen Maremma etwa 100 km südwestlich von Florenz. Das Gut hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1995), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als „Amphitheater von Bolgheri“ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: beständige Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters und sorgen für klaren Himmel, so dass die Sonneneinstrahlung hoch ist.