

26841000 | 2000

GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC SUPERIORE DOPPELMAGNUM

Guado al Tasso

Italien
Toskana Bolgheri

trocken

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

TENUTA GUADO AL TASSO

ARTIKELBESCHREIBUNG

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und manchmal ein kleiner Anteil von Petit Verdot, um Eleganz, Komplexität und Strukur des Terroirs von Bolgheri auszudrücken. Guado al Tasso wird seit 1990 produziert; die Tonsand- bis Tonschluff-Böden der Weinberge sind alluvialen Ursprungs mit Bolgherese-Agglomerat (Skelett). Die Weinberge von Guado al Tasso liegen am Fuß des Amphitheaters, und in der Nacht steigt von den Hügeln kühle Luft herab und erfrischt die Rebzeilen. Diese speziellen klimatischen Bedingungen verleihen den Beeren ausgeprägtes Aroma und sichern ihre perfekte Reife.

Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
größer 30 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Barrique 14 Monate im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 3.000 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814035954 8001935000334

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE

TENUTA GUADO AL TASSO

WEINBEREITUNG

Bei der Ankunft im Weinkeller werden die Trauben zu zwei verschiedenen Zeitpunkten selektiert: vor und nach dem Entrappen, um sicherzustellen, dass nur perfekt gereifte Beeren die Gärbehälter erreichen. Die einzelnen Weinbergparzellen werden je nach Wetterverlauf des Jahres in viele kleine Ernteflächen aufgeteilt, wobei sie nach den Eigenschaften der Trauben unterschieden und separat vinifiziert werden. Die Gärung und Mazeration findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks für 15-20 Tage statt. Nach dem Abstich wird der Wein direkt in neue Barriques überführt, wo bis zum Ende eines Jahres die malolaktische Gärung stattfand. Im darauffolgenden Februar werden die besten vinifizierten Parzellen ausgewählt und vereint. Anschließend wird Guado al Tasso erneut in neue französische Eichenbarriques überführt, wo er bis zur Abfüllung im Juli verfeinert wird.

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.