VON SALIS

Toscana IGT

Tenuta San Guido Guidalberto 2022

CHF 105.00

150cl

14%

Cabernet Sauvignon, Merlot

James Suckling: 94
Robert Parker: 94
Falstaff: 94

AN 9394422

Degustationsnotiz

Der Guidalberto wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, mit etwas Würze und edlen Röstnoten. Am Gaumen mit viel Schmelz, Aromen von dunkler Kirsche, reifen Beeren, etwas Tabak und Mokka. Feingeschliffene Tannine lassen das kommende Trinkvergnügen bereits jetzt erahnen. Dekantieren lohnt sich.

Herstellung

Sorgfältige manuelle Sortierung der Trauben und sanftes Pressen zur Minimierung von Tanninen und zur Erhaltung der Eleganz. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei 19-20 °C, im Jahr 2022 mit zusätzlicher Kühlung durch Trockeneis. Die alkoholische Gärung verläuft bei 28-29 °C, mit Maischestandzeiten von 11-13 Tagen für Merlot und 15-16 Tagen für Cabernet Sauvignon sowie gelegentlichem Überpumpen. Ab November gelangen die Moste in 225-Liter-Barriques aus überwiegend französischer und 5 % amerikanischer Eiche. Verwendet werden 40 % neues Holz, 40 % Holz aus dem zweiten und 20 % aus dem dritten und vierten Durchgang. Der Guidalberto wird insgesamt 14 Monate ausgebaut. Dies balanciert die Tannine aus und betont die Aromen des Jahrgangs. Eine abschliessende Verfeinerung in Glas erfolgt vor der Markteinführung.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Edler Begleiter zu Lammfleischgerichten aus der Pfanne oder aus dem Ofen, zu einem Entrecôte vom Grill, zu Wildgerichten und reifen Käsesorten.