



Bolgheri Superiore DOC

Marchesi Antinori Guado al Tasso 2023

CHF 139.00

-  75cl
-  14.5%
-  Toscana
-  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
-  Wine Spectator: 95
-  Falstaff: 95
- AN** 9870723

Degustationsnotiz

Intensives, dichtes Rubinrot. Konzentriertes, verführerisches, dunkelbeeriges Bouquet. Unterlegt mit ausgesprochen delikaten Nuancen von Röstaromen wie Kaffee und dunkler Schokolade, Zigarre und etwas Lakritze. Kraftvoller, sehr dichter Anklang, rund im Gaumen. Hervorragend strukturiert, mit feinkörnigen, aber griffigen Tanninen und einem nachhaltigen, aromatisch-eleganten Finale.

Herstellung

Die Traubenernte erfolgt von Hand und ist sehr selektiv. Die Vergärung des Weines erfolgt im Stahltank, bevor die Weine für etwa ein Jahr in neuen französischen Barriques ausgebaut werden. Im Anschluss werden die besten Partien assembliert und für weitere sechs Monate ausgebaut, bevor der Wein abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aus Lamm, Wild und Rind, gereiftem Käse.

Produzent

Die Geschichte des Antinori Weines geht bis in die Anfänge des 13. Jahrhunderts zurück. Zunächst handelten die Vorfahren mit Seide und traten in die "Zunft der Seidenhändler" ein, um 1385 die Kunst des Weinbaus für sich zu entdecken. Alessandro Antinori, seinerzeit Bankier und Kaufmann, bereiste im 16. Jahrhundert viele Länder und machte so seinen Wein berühmt. 1506 kaufte Niccolò den Palazzo Antinori in Florenz, welcher auch heute noch Wohnsitz der Familie ist. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts fängt die Weinproduktion in der Toskana an zu florieren und den Antinoris ist es möglich, auch Weine ins Ausland zu verkaufen. So können sie sich weiter etablieren. Aktuell wird das Unternehmen von Piero Antinori geleitet - und befindet sich somit in der 26. Generation.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



Marchesi Antinori Guado al Tasso 2023

Subregion

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut. Chianti Classico D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.