

# DRINKS.

## Tenuta San Guido Guidalberto Toscana IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70439122
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Bolgheri (Toscana)
Abfüller	Tenuta San Guido, CITAI S.P.A, Loc. le Capanne 27, 57022 Bolgheri, Italia
Marke	Tenuta San Guido
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	15 Monate
Degustationsnotiz	Saftig und schmelzig mit schön eingebundenen Tanninen und einem lange anhaltenden Abgang. Wahrzunehmen sind Eichenholz, Vanille, Tabak, Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, Leder sowie erdig-würzige Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

## Beschreibung

Das Weingut Tenuta San Guido befindet sich im DOC-Gebiet Bolgheri mitten in den Hügeln der Toskana. Hier stellte Mario Incisa della Rocchetta 1948 erstmals seinen legendären Supertoskaner, den Sassicaia, her, der viele Jahre lang ausschliesslich für den privaten Konsum vorgesehen war. Sein Sohn Nicolò und sein Neffe Piero Antinori waren es schliesslich gewesen, die ihn dazu ermutigten, den Sassicaia ab 1968 kommerziell zu vermarkten. Seitdem erfreut sich der Wein grosser internationaler Beliebtheit, und besitzt seit 1994 sogar das Privileg einer eigenen geschützten Herkunftsbezeichnung. Neben dem Sassicaia stellen Nicolò Incisa della Rocchetta und sein Team den Zweitwein Guidalberto und den Drittwein Le Difese her. Die Weinberge des Anwesens umspannen 90 Hektar und sind hauptsächlich mit Cabernet Sauvignon sowie mit Merlot und Sangiovese bestockt.

Der «Guidalberto» wurde im Jahr 2000 aus zweierlei Gründen ins Portfolio aufgenommen: Erstens wollte Nicolò mit der Rebsorte Merlot etwas herumexperimentieren, zweitens wollte er eine jüngere und budgetfreundlichere Alternative zum Sassicaia anbieten. Die Trauben werden zu unterschiedlichen Zeitpunkten während ihres optimalen Reifestadiums von Hand gelesen und unter hohen Qualitätsansprüchen aussortiert. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierten Temperaturen von 26-28°C in Edelstahl tanks statt, wobei der Most rund 13 Tage lang in Kontakt mit den Beerenhäuten bleibt. Nachdem auch die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, wird der fermentierte Most in Barriques aus französischem Eichenholz transferiert, wo er 15 Monate lang verweilt. Die Cuvée kann bis zum Jahr 2036 und darüber hinaus im Flaschenkeller aufbewahrt werden.