



Klima

Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem recht regulären Winter, sowohl in Hinblick auf die Temperaturen als auch auf die Niederschläge. Trotz dieser klimatischen Bedingungen setzte das Austreiben eine Woche früher als im langjährigen Durchschnitt des Territoriums ein. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war von häufigem Regen mit etwas niedrigeren Temperaturen als üblich geprägt, während die Monate Juni und Juli trocken und ziemlich heiß waren, ohne jedoch jemals Extremwetterlagen zu bringen. Einige Regenfälle im August und eine trockene und gut ventilierte Phase im September und Oktober ermöglichten den Trauben eine ideale Reife und sicherten einen guten Zuckergehalt und eine optimale polyphenolische Reife. Die Lese begann in der letzten Septemberwoche und war in den ersten Oktobertagen abgeschlossen.

Vinifikation und Ausbau

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, anschließend blieben die Weine weitere 10 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden die Weine, immer noch getrennt je nach Weinberg, von dem sie stammen, in Holzgebände aus ungarischer und zu einem kleinen Teil französischer Eiche travasiert, in denen die malolaktische Gärung und der sich anschließende mehrmonatige Ausbau erfolgten. In dieser Phase wurden die verschiedenen Partien kontinuierlich verkostet, um die Merkmale der Entwicklung in Holz bestmöglich zu entfalten, und nach Abschluss der Reife assembliert. Der Wein wurde in der Tenuta in Flaschen abgefüllt und ruhte dort, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

Badia a Passignano Gran Selezione wird aus einer Selektion ausschließlich der besten Trauben des gleichnamigen Besitzes im Chianti Classico erzeugt. Das Gebiet ist seit dem Jahr Tausend für seinen Weinbau bekannt. Die Rebflächen liegen in Quoten von etwa 300 m auf Böden, die reich an kalkhaltigem Felsgestein und von mittlerem Tongehalt sind. Der Ausbau der Weine erfolgt in den historischen Kellereien der Badia di



Degustationsnotizen

Badia a Passignano 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit seiner Komplexität: intensive Noten von reifer roter Frucht, insbesondere Schattenmorelle und Amarena-Kirsche, wechseln sich ab mit sanften Anklängen an Blaubeere und Aprikose; abgerundet wird das Bouquet von angenehmen Balsamnoten von Gewürzkräutern und Röstaromen von Schokolade, Kaffee, Lakritz und Vanille. Am Gaumen ist der Wein reich, umhüllend, saftig und schmackhaft, aber gut getragen von außerordentlicher Frische und Mineralität, die dem Wein zusammen mit dem süßen Nachgeschmack Länge und geschmackliche Persistenz verleihen. Ausgezeichnetes Alterungspotential.