Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2014 brachte einen milden Winter mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und üppigen Regenfällen. Der Regen im Frühjahr und zu Beginn des Sommers schuf wertvolle Wasserreserven im Boden. Zum Ende des Sommers gab es kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die die Bedingungen für eine langsame und ausgewogene Reife boten. Das milde Klima im September ermöglichte eine optimale Organisation der Lese, auch dank der sorgfältigen Arbeiten im Weinberg während der Vegetationsphase, die gerade in nicht einfachen Jahren wie diesem die Qualität der Produktion und uneingeschränkt gesunde Beeren gewährleistet. Die Chardonnay-Lese begann etwa zehn Tage später als im langjährigen Durchschnitt in der ersten Septemberdekade, während die Lese der Grechetto-Beeren, die zwei Wochen später physiologisch reif sind, gegen Ende des Monats abgeschlossen war.

Weinbereitung

Die Chardonnay-Lese erfordert besondere Sorgfalt: um unangenehme Oxidierungsprozesse oder die Extraktion unerwünschter Tannine zu vermeiden, wird in den frühesten Morgenstunden gelesen, so dass die Früchte unversehrt und ohne den Stress hoher Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. So behutsam werden die Beeren auch in der Kellerei behandelt dank deren besonderer Bauform, die so konzipiert ist, dass die Schwerkraft genutzt wird und damit mechanische Interventionen bei den Beeren und Mosten vermieden werden. Diese gelangen nach einer etwa vierstündigen Schalenmazeration bei 10° C in kaskadierender Technik in Absetztanks, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und anschließend die malolaktische Gärung. Letztere ist gesetzlich vorgeschrieben, so wie auch die Verweildauer in den Barriques. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten bereit für die Umfüllung in Tanks und die Assemblage mit dem separat vinifizierten Grechetto. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinert der Cervaro della Sala für einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten in den historischen Kellereien des Castello della Sala.

Geschichte

Der Name Cervaro geht zurück auf die Adelsfamilie, der das Castello della Sala im 14. Jahrhundert gehörte: die Monaldeschi della Cervara. Die Familie Antinori erwarb den Besitz 1940. Der erste produzierte Jahrgang des Cervaro della Sala war 1985, der 1987 in den Handel kam. Dank seiner konstanten Qualität erhielt dieser Wein zahlreiche Preise und verschiedene wichtige Auszeichnungen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strahlend gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Der Cervaro 2014 präsentiert sich mit reichem, komplexem und frischem Duftbouquet mit delikaten Aromen von Butter, Haselnuss und Vanille und weißen Blüten. Am Gaumen elegant, geprägt von unglaublicher Mineralität. Der delikate Toastgeschmack verbindet sich harmonisch mit der Struktur und akzentuiert die Tropenfrucht- und Zitrusnoten.

Awards

James Suckling 96/100 USA **Wine Spectator** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 89/100 USA **Gambero Rosso** Tre Bicchieri Italy **Daniele Cernilli** 98/100 Italy