no image

# Klima

2018 war ein tendenziell kühler Jahrgang, geprägt von leichten Niederschlägen, die einen korrekten Verlauf des Vegetationszyklus begünstigten. Der Januar war mild und wenig regnerisch, während Februar und der Beginn des März unterdurchschnittliche Temperaturen und Schneefälle brachten, auf die mehr Regen als sonst üblich folgte, so dass die Wasserreserven in den Böden wieder ausgeglichen wurden. Die recht regulären Niederschläge zum Ende des Frühjahres verlangsamten die Phase der Entwicklung der Beeren ein wenig. Tendenziell warmes Klima mit sehr guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ab Juli und während des gesamten August begünstigte eine langsame reguläre Reife. Die Lese von Chardonnay für den Cervaro della Sala begann in der dritten Augustdekade mit gesunden reifen Beeren, die sich durch hervorragende Frische und ein exzellentes aromatisches Profil auszeichneten, während die Lese von Grechetto etwa 15 Tage später erfolgte.

## Weinbereitung

Die Vinifizierungskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und damit eine Verarbeitung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt und noch nicht gestresst von den hohen Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. Die Moste werden nach etwa vierstündiger Schalenmazeration bei 10° C in kaskadierender Technik in Absetztanks umgefüllt, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und anschließend die malolaktische Gärung. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten bereit für die erneute Umfüllung in Edelstahlbehälter und die Assemblage mit dem separat und ″ohne Holz″ vinifizierten Grechetto. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinert der Cervaro della Sala einige Monate in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor er in den Handel kommt.

## 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

Der Cervaro 2018 präsentiert sich in leuchtender strohgelber Farbe mit einigen grünlichen Facetten. An der Nase leichte Toastnoten begleitet von den Aromen von Zitrusfrüchten, Tropenfrüchten und zart buttrigen Nuancen. Am Gaumen herrliche Schmackhaftigkeit und Frische mit Anklängen an Kamille, weiße Frucht und Feuerstein, gefolgt von angenehmer Persistenz und geschmacklicher Tiefe. Bereits jetzt angenehm und einladend, lässt er ein großes Alterungspotenzial erahnen. Ein junger Wein, der sich in den kommenden Jahren gut entwickeln wird.

## Awards

**Wine Advocate** 96/100 USA