Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter war tendenziell mild und sonnig, während das Frühjahr von leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen geprägt war. Diese meteorologischen Bedingungen hielten bis Ende Mai an und hatten Folgen für das Austreiben aller Varietäten, das allgemein um etwa 10 Tage später erfolgte. Ab Juni war generell trockenes Wetter; begünstigt von den ausgezeichneten Wasserreserven im Boden bewahrten die Reben auch im heißen Monat August ein gutes vegetatives Gleichgewicht, was vollständigen Farbansatz und eine langsame graduelle Reife sicherte. Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ließen gesunde Trauben heranreif en, die reich an aromatischen Vorläuferstoffen waren. Ausschlaggebend für die Bestimmung des Lesezeitpunkts war die Suche nach einem ausgewogenen Verhältnis der Zuckerkonzentration mit der maximalen Entwicklung des rebsortenspezifischen Duftes der Beeren. Die Lese begann gegen Ende August mit Sauvignon Blanc und schloss Mitte September mit Sémillon.

Weinbereitung

Die von Hand gelesenen Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort durch die Passage über ein Kühlförderband vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Nach dem schonenden Pressen wurden die Moste zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10 °C gehalten. Anschließend wurden sie in Tanks aus Inox-Edelstahl travasiert, in denen bei einer Temperatur von nicht über 16 °C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurden die Weine bei einer Temperatur von etwa 10 °C konserviert, um die malolaktische Gärung zu verhindern und die sensorischen Eigenschaften unverfälscht zu bewahren. Danach wurden die beiden Varietäten assembliert, so dass die eine die andere “abrundet”: frisch, vertikal, leicht aromatisch der Sauvignon, weich und tropisch der Sémillon.

Geschichte

Die für den Conte della Vipera bestimmten Weinberge liegen in Quoten zwischen 250 m und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeressedimenten. Der Name des Weines geht zurück auf die ersten Eigentümer des Castello della Sala, und das Etikett zeigt ein Motiv der auf dem Besitz gelegenen Kapelle des Hl. Johannes aus dem 15. Jahrhundert. Der erste erzeugte Jahrgang des Conte della Vipera war 1997.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Conte della Vipera 2019 präsentiert sich strohgelber Farbe mit leichten grünlichen und goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich intensive Noten von weißen Blüten mit Anklängen an Pampelmuse, Feigen und Ingwer. Am Gaumen frisch, vibrierend und schmackhaft mit Noten von Zedratzitronenschale, Gewürzkräuter und Holunderblüte.