Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2018 war ein tendenziell kühler Jahrgang, geprägt von Niederschlägen, die den richtigen Ablauf des Vegetationszyklus der Reben begünstigten. Der Januar war mild und wenig regnerisch, während Ende Februar und Anfang März kalte Luft und Schneefälle brachten, gefolgt von überdurchschnittlichem Regen, der dazu beitrug, die Wasserreserven der Böden wieder auszugleichen. Die Regenfälle im Frühjahr und zu Beginn des Sommers verlangsamten die Entwicklung der Beeren ein wenig. Warmes Wetter mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ab der zweiten Julihälfte und im gesamten August begünstigten eine langsame und reguläre Reife. Die Lese begann gegen Ende August mit Sauvignon Blanc und schloss etwa Mitte September mit Sémillon. Die Beeren waren gesund, reif und geprägt von ausgezeichneter Frische und einem exzellenten aromatischen Profil.

Weinbereitung

Entscheidend für die Bestimmung des Lesezeitpunkts von Sauvignon Blanc und Sémillon war der Wunsch nach einem ausgewogenen Verhältnis der Zuckerkonzentration zur maximalen Entwicklung des rebsortenspezifischen Duftes der Beeren. 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 2018 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Markant an der Nase sind die Zitrusnoten von Pampelmuse in schönem Zusammenklang mit den Anklängen an Gewürzkräuter und Holunderblüten. Am Gaumen verschmelzen Fruchtaromen und delikate mineralische Eindrücke harmonisch. Kräftig und anhaltend im Nachgeschmack.

Awards

Wine Advocate 90/100 USA