Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2013

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2013

Klima
Der Jahrgang 2013 war geprägt von häufigen Niederschlägen in den Wintermonaten und unterdurchschnittlichen Temperaturen im Frühjahr. Das Austreiben erfolgte 10 bis 15 Tage später als üblich. Die Hitze Mitte Juli beschleunigte die Reifeprozesse der Beeren, die sich im weiteren Verlauf des Sommers regulär fortsetzten. Hohe Temperaturen und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ermöglichten eine korrekte Beerenreife. Die Lesearbeiten, generell später als in den letzten Jahren, begannen in der zweiten Septemberhälfte, genauer am 20. September mit Sangiovese; Cabernet Sauvignon hingegen wurde in der ersten Oktoberwoche bei absolut idealen klimatischen Bedingungen für die Beerenqualität gelesen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren auf Sortiertischen sorgfältig selektiert und anschließend so zerdrückt, dass die Typizität der bei Sangiovese, aber auch bei Cabernet Sauvignon so wichtigen Komponenten und Düfte bewahrt blieb. Die Moste wurden in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt. Die Mazeration erfolgte unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Die alkoholische Gärung verlief in etwa einer Woche; danach blieben die Weine weitere 9 bis 10 Tage auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden die Weine für die malolaktische Gärung, die spontan bis Ende des Jahres ablief, in Barriques aus zum größten Teil französischer Eiche umgefüllt; nach dem erneuten Travasieren wurden die Weine, immer noch getrennt nach Weinberg, etwa ein Jahr in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche ausgebaut. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort weitere 12 Monate.

Geschichte

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal und umfasst 319 ha Land, davon 130 ha Rebfläche. Die Weinberge der Tenuta Tignanello sind vorwiegend mit der autochthonen Rebsorte Sangiovese und nichttraditionellen Varietäten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockt. Der Marchese Antinori ist ein historischer Wein des Hauses Antinori, der seit dem Jahrgang 2011 aus Trauben der Tenuta Tignanello erzeugt wird. Er bringt die Qualität und Eleganz des Sangiovese dieser Zone zum vollsten Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Von intensiver rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Die Duftwahrnehmungen des Marchese Antinori 2013 reichen von reifer roter Frucht mit deutlichen Noten von in Alkohol eingelegten Kirschen und Amarena-Kirsche bis zu Anklängen an Tabak, Leder und Gewürz. Am Gaumen ist der Auftakt sehr sanft und mit guter Ausgewogenheit von Tanninen und Säure. Das Finale ist reich im Geschmack und sehr angenehm, begleitet von einer guten Länge.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling: 93/100
2016 - USA

Wine Spectator: 93/100
2016 - USA

Antonio Galloni: 91/100
2016 - USA

Wine Enthusiast: 89/100
2016 - USA