Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2017

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2017

Klima
Der Jahrgang 2017 wird wegen seines ungewöhnlichen Verlaufs in Erinnerung bleiben. Der Winter, nur im Januar geprägt von tendenziell kaltem Wetter, setzte sich danach mit milden Temperaturen fort, so dass die Reben früher austrieben. Die plötzliche Rückkehr der Kälte Ende April verursachte einen leichten Rückgang der Produktion. Ab Mai und bis über den gesamten August herrschte im Chianti Classico heißes und vor allem trockenes Wetter mit Tagestemperaturen, die oft über 30 °C lagen. Niederschläge im September glichen den Stress des Sommers zum Teil wieder aus und ermöglichten es, dass eine gute Reife der Beeren erreicht wurde. Die Lese erfolgte vom 15. September bis in die erste Oktoberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt, in denen die etwa einwöchige alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration erfolgte unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Nach der malolaktischen Gärung, die spontan vor Ende des Jahres ablief, setzte der nun assemblierte Wein seine Ausbauzeit von etwa einem Jahr in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche fort. Danach folgte die Umfüllung und weitere Verfeinerung in der Flasche für 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

Der Marchese Antinori Chianti Classico Riserva präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase verbinden sich Noten von reifer roter Frucht mit angenehmen Anklängen an Vanille und Gewürz. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, ausgewogen, aber auch lebhaft und tief, mit weichen und seidigen Tanninen. Ein Wein mit Charakter, mit einer herrlichen territorialen Persönlichkeit, geprägt von einem langen und anhaltenden Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
92/100
USA

James Suckling
94/100
USA