Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2018

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2018

Klima
Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem Winter, der in Hinblick auf die Temperaturen und auf die Niederschläge ziemlich regulär war. Trotz dieser klimatischen Bedingungen begann das Austreiben in den Weinbergen eine Woche früher als im langjährigen Durchschnitt des Territoriums. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war von häufigen Regenfällen bei leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen geprägt, während die Monate Juni und Juli trocken und recht warm waren, jedoch stets ohne Spitzentemperaturen. Ein paar Regenfälle im August und trockenes windiges Wetter im September und Oktober boten den Beeren ideale Reifebedingungen und sicherten einen guten Zuckergehalt und hervorragende polyphenolische Reife. Die Lese begann mit Sangiovese um Mitte September und schloss in der ersten Oktoberdekade mit den Cabernets.

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 wurde der Marchese Antinori in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere 12 Monate verfeinerte.

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 Riserva präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase intensive Noten von Weichselkirsche, Veilchen und Lavendel im Wechsel mit leichten Blutnoten, typisch für Sangiovese, und würzigen Anklängen an Tabak und Leder; abgerundet wird das Bouquet von delikaten Facetten von Vanille und Kakaopulver. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, voll, mit hervorragender Kompaktheit der Tanninstruktur und schöner Lebhaftigkeit, die ihn lang und anhaltend machen. Ausgezeichneter Nachgeschmack geprägt von roter Frucht und Lakritz.