Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2019

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 im Chianti Classico war geprägt von regulären klimatischen Bedingungen mit einem recht kalten Winter und wenigen Niederschlägen und einem kühlen und regnerischen Beginn des Frühjahrs, insbesondere in den Monaten April und Mai. Der Sommer war warm ohne Temperaturextreme und mit leicht überdurchschnittlichen Regenfällen, die den Pflanzen ein reguläres Wachstum der Vegetation und der Trauben ermöglichten. Ab Ende August und in den Monaten September und Oktober begünstigte optimales Wetter die perfekte Reife aller in der Tenuta Tignanello kultivierten Varietäten. Die Lese begann in der zweiten Septemberdekade mit Sangiovese und schloss mit den anderen Varietäten in den ersten Oktobertagen.

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 er abgefüllt und verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche.

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 rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit intensiven Noten von reifer roter Frucht, Kirsche, Johannisbeere und Himbeere im Wechsel mit delikaten Blütennoten von Hundsrose, Veilchen und Lavendel; abgerundet wird das Bouquet von den typischen Blutnoten in Verbindung mit angenehmen Gewürzfacetten von Tabak, Zimt und Gewürznelke und einer süßen Note von Milchschokolade. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen mit seidigen vibrierenden Tanninen, die dem Wein gute Frische schenken und das schmackhaften und anhaltende Finale stützen.